

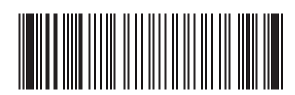
ENGLISH ESPAÑOL

MANUAL DEL USUARIO

COCINA ELÉCTRICA

Lea atentamente este manual del usuario antes de poner el electrodoméstico en funcionamiento y téngalo en todo momento a mano para su referencia.

LRE3023ST
LRE3023SB
LRE3023SW



P/NO : MFL57206008

www.lg.com

ÍNDICE

ESPAÑOL

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar su horno para evitar riesgos de incendios, descargas eléctricas, lesiones a las personas o daños al utilizar la cocina. Esta guía no incluye todas las situaciones posibles que se podrían producir. Siempre comuníquese con su agente de servicio técnico o con el fabricante cuando haya problemas que no comprenda.

Usted puede descargar el manual de usuario en http://www.lg.com.



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo lo alerta sobre los posibles riesgos que pueden causar daños a la propiedad y/o lesiones físicas graves o la muerte. Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta de seguridad y la palabra «ADVERTENCIA» o «PRECAUCIÓN». Estas palabras significan:

 **ADVERTENCIA**

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

 **PRECAUCIÓN**

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar una lesión menor o moderada.

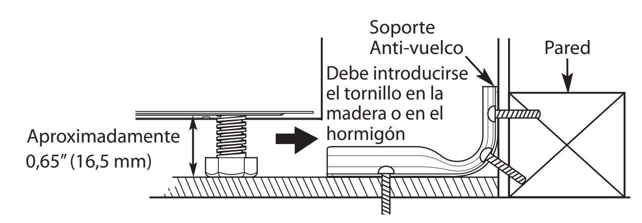
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ANTI-VUELCO

 **ADVERTENCIA**

- Un niño o un adulto podría tumbar la cocina, causándole la muerte.
- Verifique que el dispositivo anti-vuelco haya sido correctamente instalado y esté fijo al piso o a la pared y enganchado a la pata de nivelación de la cocina.
- Asegúrese de que se vuelva a colocar el dispositivo anti-vuelco cuando se mueva la cocina.
- Para verificar que los soportes anti-vuelco estén correctamente instalados: Tome el borde superior trasero de la protección posterior de la cocina e intente cuidadosamente inclinarla hacia adelante verifique que los soportes anti-vuelco estén enganchados.
- No ponga en funcionamiento la cocina sin el dispositivo anti-vuelco colocado y enganchado.
- De no seguir estas instrucciones, podrían producirse la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.







- Para verificar que los soportes anti-vuelco estén correctamente instalados, retire todos los elementos de la estufa. Tome el borde superior trasero de la protección posterior de la cocina e intente cuidadosamente inclinarla hacia adelante. Verifique que los soportes anti-vuelco estén colocados.
- Retire el gaveta de almacenamiento o de almacenamiento y controle visualmente que las patas de nivelación traseras estén completamente insertadas en los soportes anti-vuelco.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice la instalación y puesta a tierra de este electrodoméstico en forma adecuada.
- No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico, salvo que esté específicamente recomendado en el manual. Cualquier otra reparación deberá ser realizada por un técnico calificado.
- Siempre desconecte la electricidad del electrodoméstico antes de realizar una reparación.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA: Este producto contiene químicos conocidos por el Estado de California como causantes de cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. ***Lávese las manos después de usarlo.***

- **NO TOQUE LAS HORNALLAS NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Las hornallas podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y luego de su uso, no toque ni permita que la vestimento u otro material inflamable entre en contacto con las hornallas o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, como los orificios de venteo del horno y la superficie cercana a estos orificios, las puertas del horno, y las ventanas de las puertas del horno también se calientan y podrían causar quemaduras si no se han enfriado.
- **Abra la puerta del horno con cuidado.** Permita que salga del horno el aire caliente o el vapor antes de sacar o colocar nuevamente la comida en el horno.
- **NO** caliente envases de comida sin abrir. La presión de los envases podría hacerlos explotar causando lesiones.
- **Asegúrese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento.** Mantenga el plástico, las telas y el papel lejos de las partes del electrodoméstico que se podrían calentar.
- **NO fuerce la puerta del horno para abrirla.** Esto podría dañar el sistema de

bloqueo automático de la puerta. Abra la puerta del horno con cuidado luego del ciclo de auto-limpieza. Manténgase a un costado del horno al abrir la puerta para permitir que escape el aire caliente o el vapor. El horno podría estar aun MUY CALIENTE.

- **NO use limpiadores ásperos, abrasivos o raspadores metálicos filosos para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que podrían rayar la superficie.** Los rayones podrían hacer que se quiebre el vidrio.
- **Tenga cuidado al sacar y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta de la manija.** La puerta es muy pesada.
- **NO** utilice el horno para secar ropa. Utilice el horno únicamente para el propósito para el que fue diseñado.
- **NO** utilice utensilios para extraer restos (ceniza, comida, etc.)
- Consulte el manual para la correcta instalación del soporte anti-vuelco.
- Nunca quite las patas del horno. El rango no serán asegurados a los soportes anti-vuelco, si las piernas se retiran.



PRECAUCIÓN

- **NO cubra las paredes del horno, estantes, parte inferior, o cualquier otra parte del horno con papel de aluminio o cualquier otro material.** Hacerlo alterará la distribución del calor, producirá malos resultados en la cocción y provocará un daño permanente en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).
- Nunca intente secar una mascota en el horno.
- No deje objetos metálicos, como latas, alrededor del quemador.



ADVERTENCIA

- **No pise ni se siente sobre la puerta del horno.** Instale los soportes anti-vuelco que se encuentran embalados junto con la cocina.
  - La cocina podría tumbarse y el derrame de líquidos o alimentos calientes o la caída de la cocina misma podrían provocar lesiones.
  - Si se separa la cocina de la pared, para limpiarla, repararla, o por cualquier otro motivo, asegúrese de que se coloquen nuevamente los soportes anti-vuelco en forma correcta cuando se vuelva a empujar la cocina contra la pared.
- **NUNCA utilice su electrodoméstico para entibiar o calentar el ambiente.**
- **Mantenga a los niños y a las mascotas lejos del horno.**
- **NO use agua en incendios producidos por grasa. Si se produce un incendio, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor.**
- **Utilice únicamente agarraderas secas. La humedad de las agarraderas sobre las superficies calientes podría producir quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con los elementos calentadores. No utilice un repasador u otro paño grueso para quitar la comida.**
- **No almacene elementos dentro o sobre la cocina. No deben almacenarse los materiales inflamables en, o cerca de, la cocina.**
- **Use prendas adecuadas. No debería usarse vestimenta holgada o que cuelgue mientras se usa la cocina.**

- **Nunca derrame AGUA FRÍA sobre un horno caliente para limpiarlo.**
- **No utilice la cocina si está dañada.**
- **No ponga en funcionamiento el horno sin la hornalla calentadora de carbón.**
- **No permita que nadie se suba, pare o cuelgue de la puerta, cajón de almacenamiento o estufa de la cocina. Podrían dañar la cocina e incluso tumbarla, causando lesiones personales graves.**

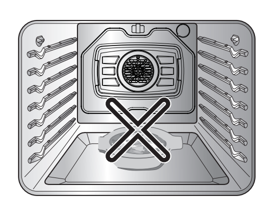
SEGURIDAD ELÉCTRICA

- **Revestimiento Protector.** No use aluminio o cualquier otro material para revestir la parte inferior del horno. La instalación incorrecta de este revestimiento podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- **No** permita que papel de aluminio o la sonda de temperatura entren en contacto con los elementos calentadores.
- **Antes de reemplazar la lamparita de su horno, desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel interruptor de circuitos.** No hacerlo podría causar lesiones graves, la muerte o descargas eléctricas.

 ADVERTENCIA

- **APAGUE antes de retirar el cajón inferior del horno.**
  - No hacerlo podría causar lesiones graves, la muerte o descargas eléctricas.

COLOCACIÓN DE LA BANDEJA



- **No coloque comida o recipientes de cocción en la parte inferior de la cavidad del horno.** Hacerlo causará un daño permanente en el acabado de la parte inferior del horno.
- **Nunca coloque plástico, papel, alimentos enlatados o material combustible dentro del horno.**
- **Al cocinar alimentos en el horno inferior, utilice siempre una bandeja para horno o bandeja con los 4 lados levantados.** Esto evitará que los alimentos se deslicen.

FREIDORAS

- Tenga extrema precaución al trasladar o desechar la grasa caliente.
- Siempre caliente la grasa lentamente, y contrólela mientras se calienta.
- Si va a freír una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogar o freír de manera efectiva. Llenar el recipiente con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.

SEGURIDAD DURANTE SU USO

- **No toque los estantes del horno cuando estén calientes.**
- **Si el bastidor debe ser movido mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera en contacto con el elemento de calentamiento en el horno caliente**
- **Siempre utilice agarraderas o guantes de cocina al retirar la comida del horno o de la hornalla calentadora central.** Los recipientes de cocción estarán calientes.
- **Siempre utilice un guante de cocina para retirar la sonda de temperatura luego de la cocción.**
- **Utilice con precaución las funciones TIMED BAKE (HORNEADO TEMPORIZADO) o DELAYED TIMED BAKE (HORNEADO TEMPORIZADO RETARDADO). Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves deben ser primero enfriados en el refrigerador. Incluso cuando hayan sido enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción y se los debe retirar rápidamente luego de que la cocción haya terminado.** Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones.
- **Si se produce un incendio, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor.**
- **Si se produce un incendio, NO ponga agua o harina en el fuego.** La harina podría ser explosiva y el agua podría causar que un incendio causado por grasa se propague causando lesiones personales.
- **NO utilice la asadera sin la rejilla. NO cubra la rejilla con papel de aluminio.**
- **No utilice plástico para cubrir los alimentos.** Utilice únicamente papel aluminio o tapas resistentes para horno.
- **Si el horno se encuentra muy manchado de aceite, realizar una auto-limpieza del horno antes de utilizarlo nuevamente. Esto podría generar un peligro de incendio.**
- Barra la suciedad del fondo del horno antes de utilizar la función de Auto-Limpieza.
- **Utilice el tamaño adecuado de recipientes.** Para ollas y sartenes más pequeñas, utilice las hornallas más pequeñas. Para ollas y sartenes más grandes, utilice las hornallas más grandes. Elija aquellos utensilios que tengan una base lo suficientemente plana como para cubrir las hornallas. El uso de utensilios de tamaño insuficiente, expondrá parte de la hornalla calentadora al contacto directo y podría causar que se incendie la vestimenta.
- **Nunca deje las hornallas de superficie desatendidas con configuraciones de alta temperatura.** La cocción excesiva causa derrames humeantes y grasosos que podrían prenderse fuego.
- **Utensilios de cocina vidriados.** Sólo ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, barro u otros tipos de utensilios vidriados son aptos para utilizar en la parte superior de la cocina sin que se rompan debido al brusco cambio de temperatura.

- **Utensilios de cocina vidriados.** Sólo ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, barro u otros tipos de utensilios vidriados son aptos para utilizar en la parte superior de la cocina sin que se rompan debido al brusco cambio de temperatura.
- **Las asas de los utensilios deben siempre apuntar hacia adentro y no**
- **Utensilios de cocina vidriados.** Sólo ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, barro u otros tipos de utensilios vidriados son aptos para utilizar en la parte superior de la cocina sin que se rompan debido al brusco cambio de temperatura.
- **Las asas de los utensilios deben siempre apuntar hacia adentro y no extenderse sobre las hornallas de superficie adyacentes.** Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames debido al contacto accidental con el utensilio, el asa del utensilio debe estar ubicado de manera tal que apunte hacia adentro y no se extienda sobre las hornallas de superficie adyacentes.
- **Tenga cuidado al momento de cerrar la gaveta de almacenamiento. Usted debe tocar unicamente la hendidura sobre la gaveta para cerrarla. Si usted toca la parte de atras de la gaveta de almacenamiento puede machucarse con el bracket inferior de la puerta.**

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

 ADVERTENCIA

- **Mantenga a los niños lejos del horno.**
- **Nunca permita que un niño se cuelgue de la puerta del horno.**
- **No permita que los niños se arrastren hacia adentro del horno.**
- **Las partes accesibles pueden calentarse cuando la parrilla está en uso.**
- **Durante la operación normal (auto-limpieza ciclo, hornear, etc) NO toque la superficie caliente entre la parte inferior de la puerta del horno y la parte superior del cajón en la parte frontal del horno. Si lo hace, es un riesgo de quemaduras y provocar lesiones.**

 PRECAUCIÓN

- **No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del horno.**
- Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte externa del horno puede estar muy caliente al tacto.
- **NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando el mismo esté en uso o todavía esté caliente. Nunca se debe permitir que los niños se sienten o paren en ninguna de las partes del electrodoméstico, ya que podrían lastimarse o quemarse.**
- **NUNCA almacene objetos de interés para los niños en los gabinetes que se encuentran sobre la cocina. Los niños que trepen a la cocina o a la puerta del horno para alcanzar objetos, podrían sufrir lesiones graves.**
- **Permita que los utensilios calientes se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños.**
- **No debería permitirse que los niños jueguen con los controles u otras partes del electrodoméstico.**

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

Manténgase a un costado de la cocina al abrir la puerta del horno. El aire caliente y el vapor que escapan pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos.

 ADVERTENCIA

- **NO TOQUE LAS HORNALLAS DE SUPERFICIE O ÁREAS CERCA DE LAS HORNALLAS.**
- Las hornallas de superficie podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las áreas cercanas a las hornallas de superficie podrían calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y luego de su uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entre en contacto con las hornallas de superficie o las áreas cerca de las hornallas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Esto incluye la estufa y el sector que se encuentra sobre la puerta del horno.
- **No cocine sobre una estufa rota.** Si la estufa se rompiera, los líquidos de limpieza y los derrames podrían penetrar por la estufa rota y provocar un peligro de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie la estufa con Precaución.** No utilice esponjas o paños para limpiar derrames en una superficie de cocción caliente. Utilice una espátula metálica adecuada.
- **NO utilice la superficie de vidrio de la estufa** como tabla de cortar.
- **NO coloque ni almacene** sobre la estufa de vidrio objetos que podrían derretirse o prenderse fuego, incluso cuando no se la esté usando.
- **Siempre encienda las hornallas de superficie luego de colocar el recipiente de cocción.**
- **NO almacene** sobre la superficie de la estufa objetos pesados que podrían caerse y dañarla.
- **NO coloque** papel de aluminio u objetos de plástico como saleros y pimenteros, posa cucharas o envoltorios plásticos o cualquier otro material sobre la cocina cuando esté en uso.
- Asegúrese de encender la hornalla de superficie correcta.
- **NUNCA cocine directamente sobre el vidrio.** Use siempre recipientes de cocción.
- **Siempre coloque el recipiente en el centro de la hornalla de superficie en la que está cocinando. Nunca deje las hornallas de superficie desatendidas con configuraciones de alta temperatura. Contacto adecuado de utensilio y el quemador también mejorará la eficiencia.**
  - La cocción excesiva causa derrames humeantes y grasosos que podrían prenderse fuego.
- **Siempre apague las hornallas de superficie antes de sacar el recipiente de cocción.**
- **NO utilice envoltorios plásticos para cubrir los alimentos.**
  - El plástico podría derretirse sobre la superficie y resultar muy difícil de quitar.

- **NO toque las hornallas de superficie hasta que se hayan enfriado.**
- Las hornallas de la superficie podrían todavía estar calientes y podrían producirse quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.
- Limpie inmediatamente los derrames sobre el área de cocción para evitar una posterior tarea intensa de limpieza.
- Si posee gabinetes de almacenamiento directamente sobre la superficie de cocción, limítelos a objetos que se usen con poca frecuencia y que puedan almacenarse de manera segura en un lugar expuesto al calor. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para objetos como líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.
- Al calentar alimentos, no utilice recipientes que se cierren al vacío. Permita que se ventile para que escape el aire caliente.
- Algunos limpiadores pueden producir humos peligrosos si se aplica a una superficie caliente.
- **No utilice esponjas de lana de acero.**
  - Rayarán la superficie.
- **NO utilice esponjas de fibra o esponjas de limpieza abrasivas.**
  - Podrían dañar la superficie de vidrio de la estufa.
- **Los recipientes de cocción con fondos ásperos podrían marcar o rayar la superficie de la estufa.**
- **No deslice ningún objeto metálico o de vidrio por la estufa.**
- **No utilice recipientes de cocción sucios o con suciedad acumulada en la base.**

SEGURIDAD AL LIMPIAR

⚠ PRECAUCIÓN

- **Abra una ventana y encienda un ventilador o extractor antes de realizar la auto-limpieza.**
- **No Utilizar Limpiadores de Horno.** No debe utilizarse ningún limpiador de hornos o protector de recubrimiento del horno comercial de ningún tipo dentro o alrededor de alguna parte del horno.
- **Antes de realizar la auto-limpieza del horno.** Retire la asadera, todos los estantes del horno, el termómetro para carne y cualquier otro utensilio de la cavidad del horno.
- **Nunca mantenga aves domésticas en la cocina.** La salud de las aves es extremadamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de auto-limpieza del horno. Los gases podrían ser nocivos o fatales para las aves. Traslade las aves a un ambiente bien ventilado.
- Limpie con el ciclo de auto-limpieza solo las partes indicadas en este manual. Antes de realizar la auto-limpieza del horno, retire la asadera y cualquier otro utensilio de cocina del horno.
- Es normal que la estufa de la cocina se caliente durante el ciclo de auto-limpieza. Por lo tanto, debe evitar tocar la estufa durante un ciclo de limpieza.
- **Instrucciones Importantes.** En el caso de que aparezca el código de error de auto-limpieza F, y se escuchen tres tonos largos, el horno está funcionando mal en el modo auto-limpieza. Desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel interruptor de circuitos y hágalo reparar por un técnico calificado.
- **Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar.**
- Nunca derrame agua sobre el horno. Hacerlo podría provocar el mal funcionamiento del horno.

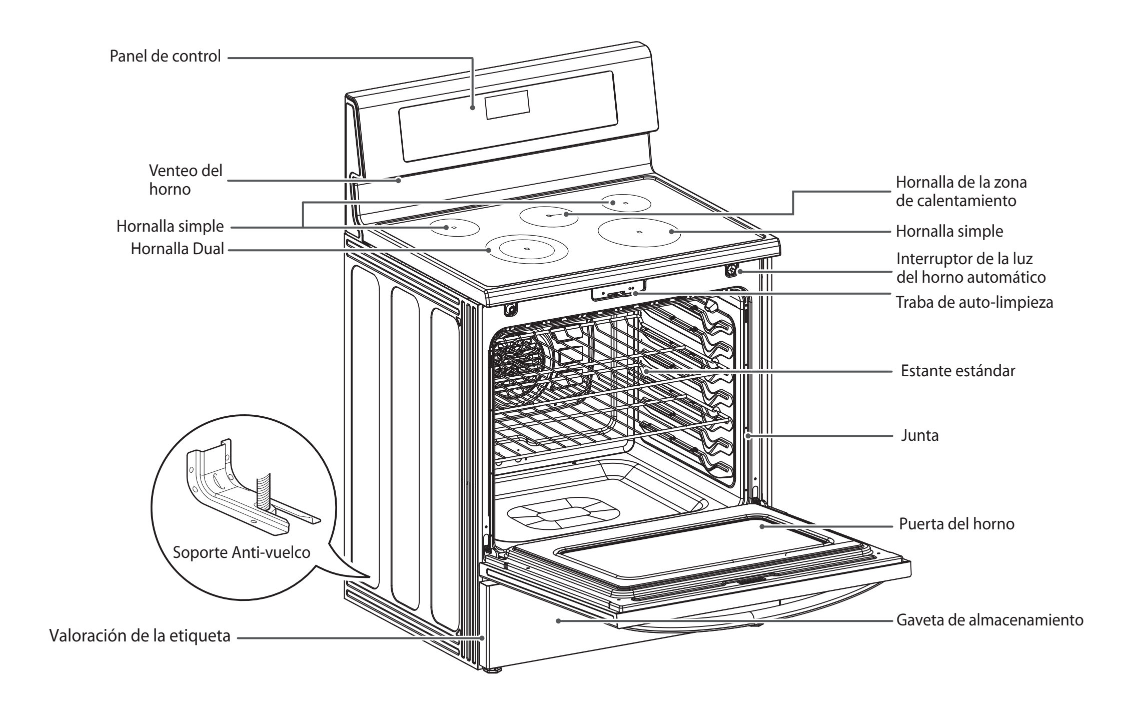
COCINAR BIEN LA CARNE Y LAS AVES

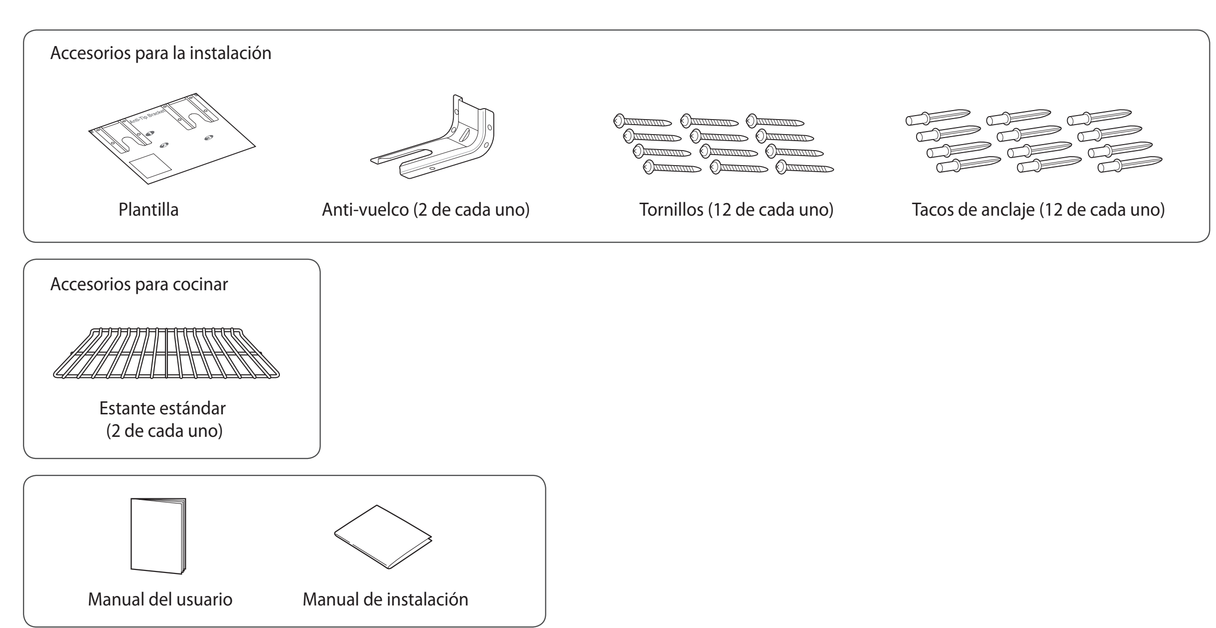
Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien la carne y las aves. La USDA ha indicado las siguientes temperaturas internas mínimas como seguras para el consumo.

- Carne molida de vaca, ternera, cerdo o cordero: 160° F
- Aves 165° F
- Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145° F
- Pescado/Frutos del Mar 145° F

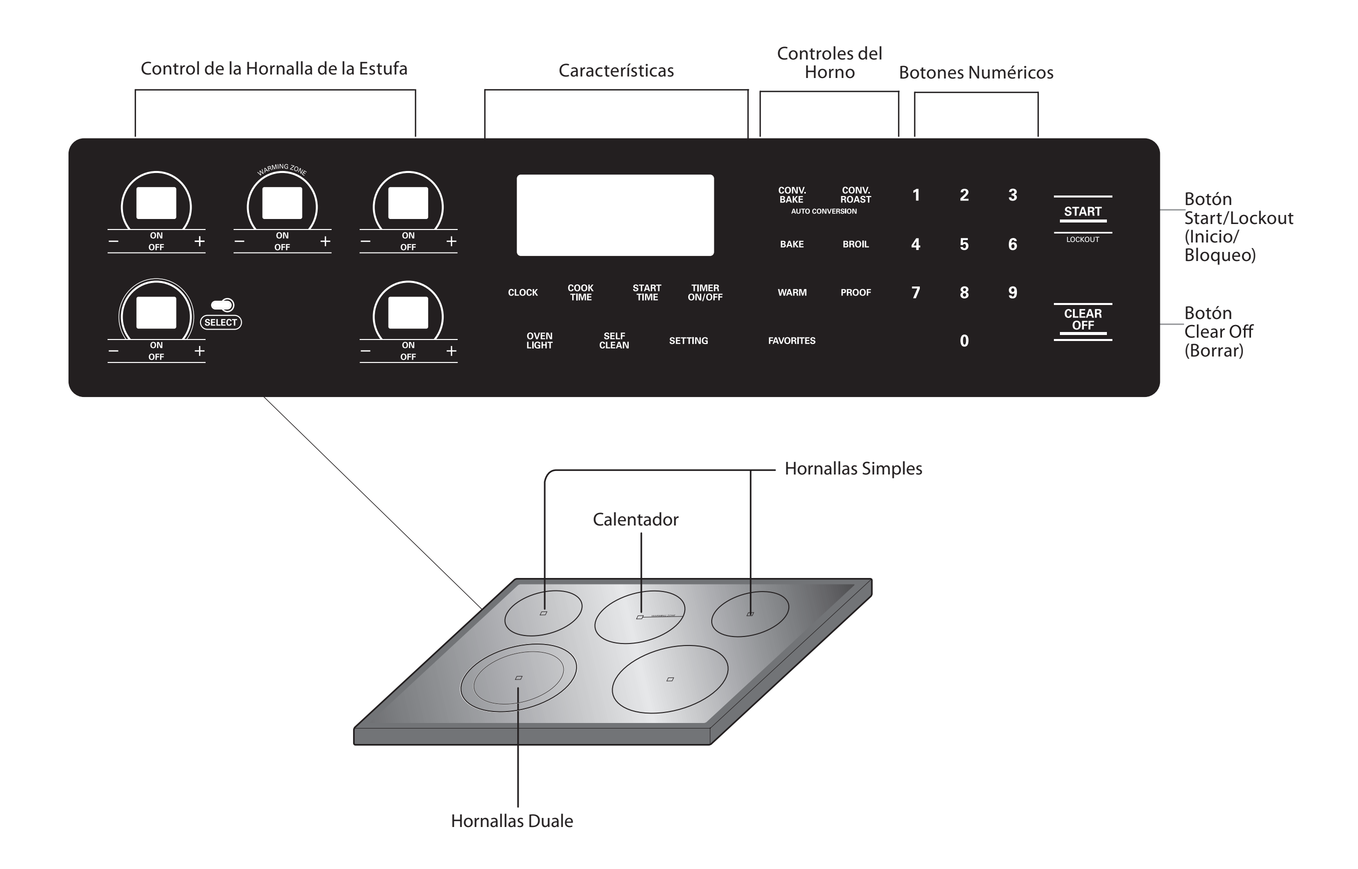
DESCRIPCIÓN GENERAL

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA COCINA





DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL





NOTA

Los Controles de las Hornallas de la Estufa están ubicados en el mismo orden que las hornallas correspondientes.

Indicador HS (Superficie Caliente)

El error HS aparecerá en la pantalla cuando se haya apagado la hornalla o durante el ciclo de auto-limpieza. El indicador HS permanecerá encendido hasta que la superficie se haya enfriado hasta aproximadamente 150˚F/66˚C o cuando finalice el ciclo de auto-limpieza.

Indicador PF (Falla Eléctrica)

El error PF aparecerá en la pantalla si se produce una interrupción del suministro eléctrico al electrodoméstico. Para borrar el error PF, presione el botón CLEAR OFF y vuelva a configurar el reloj con la hora correcta del día.

ESPAÑOL

CARACTERÍSTICAS

CONFIGURACIÓN

Utilice el botón **SETTING** para configurar la Conversión Automática de Convección, el Termostato, el Idioma, la Luz de Alarma de Precalentamiento, el Volumen de la Alerta Sonora y para cambiar de escala de temperatura entre Fahrenheit y Celsius.

RELOJ

Debe configurarse el reloj con la hora correcta del día en el orden correcto para que las funciones de temporización automática del horno funcionen correctamente.

1. Presione **CLOCK.**
2. Presione los botones numéricos para ingresar la hora.

   Por ejemplo, para poner el reloj a las 10:30, presione los números: **1, 0, 3** y **0.**
3. Presione **START.**

 NOTA

- No puede modificarse la hora del día durante el Horneado Temporizado o un ciclo de Auto-Limpieza.
- Para ver la hora del día cuando la pantalla está mostrando otra información, simplemente presione el botón **CLOCK.**
- Si no se presiona ningún botón luego de los 25 segundos de presionar el botón **CLOCK,** la pantalla volverá a su configuración original.
- Si la hora de la pantalla está parpadeando, podría haberse producido una interrupción eléctrica. Vuelva a configurar la hora.

Configurar el modo horario en el reloj (12 o 24 horas.)

Su control está configurado para usar un reloj de 12 horas. Si usted prefiere tener un reloj de 24 horas, siga los siguientes pasos.

1. Presione y mantenga el botón **CLOCK** durante tres segundos.
2. Presione el botón **1** para 12 horas o el botón **2** para 24 horas.
3. Presione el botón **START** para aceptar.

Configuraciones Predeterminadas Mínimas y Máximas

Todas las características enumeradas tienen una configuración de tiempo o temperatura máxima que puede ingresarse en el control. Un tono de aceptación de la entrada sonará cada vez que presione una tecla del control.

Un tono de error de entrada (dos tonos cortos) sonará si la entrada de la temperatura o el tiempo están por debajo del mínimo o por encima del máximo de las configuraciones para la función.

CARACTERÍSTICA		MIN. TEMP./ TIEMPO	MAX. TEMP./ TIEMPO	Predeterminado
RELOJ	12 Hs.	1:00 Hs. / Min.	12:59 Hs. / Min.	
	24 Hs.	0:00 Hs. / Min.	23:59 Hs. / Min.	
TEMPORIZADOR	12 Hs.	0:01 Min.	11:59 Hs. / Min.	
	24 Hs.	0:01 Min.	11:59 Hs. / Min.	
TIEMPO DE COCCIÓN	12 Hs.	0:01 Min.	11:59 Hs. / Min.	
	24 Hs.	0:01 Min.	11:59 Hs. / Min.	
HORNEADO POR CONVECCIÓN		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hs.
ASADO POR CONVECCIÓN		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hs.
ASADO A LA PARRILLA		Lo - 400°F	Hi - 550°F	3 Hs.
HORNEAR		170°F /75°C	550°F / 285°C	12 Hs.
FERMENTAR				12 Hs.
CALENTAR			170°F/75°C, 3 horas	
AUTO-LIMPIEZA		3 Hs.	5 Hs.	4Hs.

TIMER ON/OFF (TEMPORIZADOR ENCENDIDO/APAGADO)

El **TIMER ON/OFF** sirve como un temporizador extra en la cocina que sonará cuando haya transcurrido el tiempo configurado. No inicia ni detiene la cocción.

La función **TIMER ON/OFF** se puede utilizar durante cualquiera de las funciones de control del horno.

Configuración del Temporizador

1. **Para configurar horas y minutos: Presione el botón TIMER ON/OFF una vez.**
   Para ingresar minutos y segundos: Presione el botón TIMER ON/OFF dos veces.
2. **Use los botones numéricos para configurar el temporizador.**
   Por ejemplo, para configurar el temporizador en cinco minutos: Presione el botón TIMER ON/OFF una vez y luego presione el botón 5.
3. **Presione el botón Timer o START para iniciar el temporizador. El tiempo irá en cuenta regresiva y se mostrará la hora en la pantalla.**


NOTA

Si no se presiona el botón **TIMER ON/OFF** o **START**, el temporizador volverá a mostrar la hora del día.

4. Cuando haya transcurrido el tiempo configurado, aparecerá END en la pantalla. Los tonos indicadores sonarán cada 15 segundos hasta que se presione TIMER ON/OFF.

Para Cancelar el Temporizador

1. **Presione el botón TIMER ON/OFF una vez.** El temporizador volverá a mostrar la hora del día.


NOTA

Si la pantalla no muestra el tiempo restante, recupere el tiempo restante presionando el botón **TIMER ON/OFF.**

CONVERSIÓN AUTOMÁTICA DE CONVECCIÓN

Al hornear y asar por convección, la función conversión automática de convección convertirá automáticamente las temperaturas de horneado convencional ingresadas a temperaturas de horneado por convección. Esta función se activa de modo que la pantalla mostrará la temperatura real convertida (reducida).

Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura para una receta normal de 350° F la pantalla mostrará la temperatura convertida automáticamente de 325°F.

1. Presione el botón **SETTING** una vez. Aparecerá "AUTO" en la pantalla.
2. Presione el botón **1** para HABILITAR o presione el botón **2** para DESHABILITAR.
3. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

TERMOSTATO

Podría resultarle que el horno nuevo cocina distinto que el que reemplazó. Utilice su nuevo horno durante unas semanas parta familiarizarse con él antes de cambiar las configuraciones de la temperatura. Si luego de familiarizarse con su nuevo horno, usted todavía cree que la temperatura es demasiado alta o demasiado baja, puede ajustar usted mismo el termostato.

Configuración del Termostato

1. Presione el botón **SETTING** dos veces. Aparecerá “AdJU” en la pantalla.
2. Usando los botones numéricos, ingrese el número de grados en que desea ajustar en horno.
3. Presione el botón **SETTING** repetidamente para alternar entre más (+) o menos (-) para ajustar la temperatura en forma ascendente o descendente.
4. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

 **NOTA**

- Este ajuste no afectará las temperaturas de asado o Auto-Limpieza. El ajuste se guardará en la memoria incluso ante la falta de suministro eléctrico. La temperatura del horno puede aumentarse (+) o disminuirse (-) hasta 35°F o 19°C.
- Una vez que se aumente o disminuya la temperatura, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que se ajuste nuevamente.

IDIOMA

El idioma predeterminado de la pantalla es el inglés. Puede cambiarse a español o francés.

1. Presione el botón **SETTING** tres veces. Aparecerá “Lng” en la pantalla.

   Presione el botón **1** para inglés, el botón **2** para español, o el botón **3** para francés.
2. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

LUZ DE ALARMA DE PRECALENTAMIENTO

Cuando el horno alcanza su temperatura programada, la luz de alarma de precalentamiento parpadeará hasta que se abra la puerta del horno. Usted puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

1. Presione el botón **SETTING** cuatro veces. Aparecerá “PrE” en la pantalla.
2. Presione el botón **1** para ACTIVADA o presione el botón **2** para DESACTIVADA.
3. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

VOLUMEN DE LA ALERTA SONORA

1. Presione el botón **SETTING** cinco veces.
2. Aparecerá “Beep” en la pantalla. Presione el botón **1** para NORMAL, el botón **2** para MUDO.
3. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

FAHRENHEIT O CELSIUS

La temperatura del horno se puede configurar en grados Fahrenheit o Celsius. El horno muestra en forma predeterminada grados Fahrenheit salvo que sea cambiado por el usuario.

1. Presione el botón **SETTING seis** veces. Aparecerá “UNIT” en la pantalla.
2. Presione el botón **1** para F (Fahrenheit) o el botón **2** para C (Celsius).
3. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

LUZ DEL HORNO

La luz interior del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. También puede encenderse y apagarse manualmente la luz del horno presionando el botón OVEN LIGHT.

 **NOTA**

No se puede encender la luz del horno si está activada la función Auto-limpieza.

BLOQUEO

La función de bloqueo bloquea el horno automáticamente y evita que la mayoría de los controles del horno se activen. No desactiva el reloj, el temporizador ni la luz interior del horno.

1. Presione y mantenga el botón **START** durante tres segundos.
2. Sonará la melodía de bloqueo, aparecerá **OVEN LOCKOUT** en la pantalla y **DOOR LOCKED** parpadeará en la pantalla.
3. Una vez que la puerta esté bloqueada, el indicador **DOOR LOCKED** dejará de parpadear y permanecerá junto con el ícono de bloqueo. 🔒.
4. Para desactivar la funció Horno, presione y mantenga el botón **START** durante tres segundos. Sonará la melodía de desbloqueo, y **UNLOCKING** aparecerá en la pantalla hasta que se desbloqueen los controles.

HORA DE INICIO (COCCIÓN temporizada retardada)

El temporizador automático de la función COCCIÓN TEMPORIZADA RETARDADA ENCENDERÁ y APAGARÁ el horno en el horario que usted seleccione. Esta función puede utilizarse únicamente con los: Modos HORNEAR, HORNEADO POR CONVECCIÓN y ASADO POR CONVECCIÓN.

Para configurar el horno para Inicio Retardado (por ejemplo, para HORNEAR a 300°F y poner en funcionamiento el modo hornear a las 4:30):

Asegúrese de que el reloj esté configurado en la hora correcta del día.

1. Presione el botón **BAKE.** Aparecerá **350°F** en la pantalla.
2. Use los botones del horno para configurar la temperatura: Presione **3, 0** y **0.**
3. Presione el botón **START TIME.**
4. Configure la hora de inicio: Presione **4, 3** y **0** para 4:30.
5. Presione el botón **START.** Se escuchará un tono corto y el horno comenzará a hornear.



NOTA

- Para cancelar la función COCCIÓN TEMPORIZADA RETARDADA, presione el botón **CLEAR OFF** en cualquier momento.
- Para cambiar el horario de cocción, repita los pasos 3-4 y presione el botón **START.**
- Si el reloj de su horno está configurado en 12 horas, usted podrá postergar el horario de cocción hasta 12 horas. Si el reloj de su horno está configurado en 24 horas, usted podrá postergar el horario de cocción hasta 24 horas.

El horno continuará cocinando por la cantidad de tiempo configurada y luego se apagará automáticamente. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción:

- **END** y la hora del día se mostrará en la pantalla.
- El tono indicador de finalización de cocción sonará cada 60 segundos hasta que se presione el botón **CLEAR OFF.**
- Cuando se configura WARM, la función calentar se activa luego de cocinar por el tiempo establecido.



PRECAUCIÓN

- Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves deben ser enfriados en el refrigerador. Incluso cuando han sido enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción, y se los debe retirar rápidamente luego de que la cocción haya terminado.
- Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones.

TIEMPO DE COCCIÓN (COCCIÓN TEMPORIZADA)

La función COCCIÓN TEMPORIZADA le permite configurar el horno para que cocine durante un período de tiempo específico. Esta función puede utilizarse únicamente con los modos HORNEAR, HORNEADO POR CONVECCIÓN ASADO POR CONVECCIÓN y FAVORITOS.

Configuración de la función COCCIÓN TEMPORIZADA (por ejemplo, HORNEAR a 300°F durante 30 minutos):

Asegúrese de que el reloj esté configurado en la hora correcta del día.

1. Presione el **botón BAKE.** Aparecerá **350°F** en la pantalla.
2. Use los botones numéricos para configurar la temperatura: Presione **3, 0** y **0.**
3. Presione el **botón COOK TIME. TIMED** parpadeará. **BAKE, 0:00** y **300°F** aparecerá en la pantalla.
4. Configuración del tiempo de horneado: Presione **3** y **0 (para 30 minutos).** El tiempo de cocción puede configurarse por cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
5. Presione el botón **START**. La pantalla mostrará la cuenta regresiva de la cocción.

 NOTA

Para configurar la función CALENTAR para que se active al finalizar el ciclo de cocción temporizada, repita los pasos 1-4 y luego presione el botón **WARM.** Aparecerá **WARM** en la pantalla. (Remítase a la sección «CALENTAR» en la página anterior)

El horno continuará cocinando por la cantidad de tiempo configurada y luego se apagará automáticamente. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción:

- **END** y la hora del día se mostrará en la pantalla.
- El tono indicador de finalización de cocción sonará cada 60 segundos hasta que se presione el botón **CLEAR OFF.**
- Cuando se configura WARM, la función calentar se activa luego de cocinar por el tiempo establecido.

Para cambiar el tiempo de cocción mientras el horno está en funcionamiento (por ejemplo, para cambiar el tiempo de cocción de 30 minutos a 1 hora y 30 minutos):

1. Presione el botón **COOK TIME.**
2. Presione las teclas numéricas para cambiar el tiempo de horneado: **1, 3, 0.**
3. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

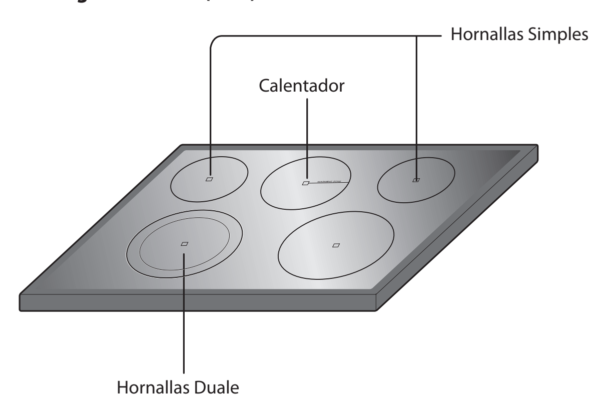
USO DE LA ESTUFA

ÁREAS DE COCCIÓN

Las áreas de cocción de su cocina están identificadas por círculos permanentes sobre la superficie de vidrio de la estufa. Para una cocción más eficiente, haga coincidir el tamaño del recipiente con el tamaño de la hornalla.

Los recipientes de cocción no deberían sobrepasar más de 1/2 a 1 pulgada el área de cocción.

Cuando se enciende un control, puede verse un brillo a través de la superficie de vidrio de la estufa. **La hornalla realizará ciclos de encendido y apagado para mantener la configuración de calor preestablecida, incluso cuando esté configurada en HI (Alta).**



Indicador HS (Superficie Caliente)

Aparecerá HS en la pantalla cuando se haya apagado la hornalla o durante el ciclo de auto-limpieza. El indicador HS permanecerá encendido hasta que la superficie se haya enfriado hasta aproximadamente 150˚F/66˚C o cuando finalice el ciclo de auto-limpieza.



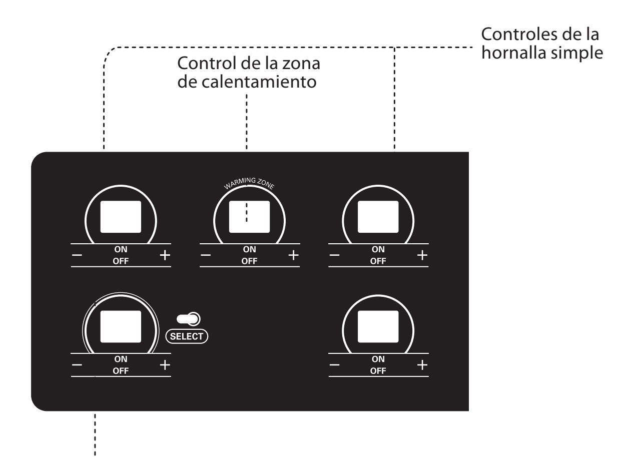
PRECAUCIÓN

Es normal que las hornallas de la superficie realicen ciclos de encendido y apagado durante la cocción, incluso en las configuraciones más altas. Esto ocurrirá con más frecuencia cuando se cocine con una configuración de cocción más baja.

Uso de las hornallas de la estufa

Para encender una hornalla SIMPLE (hornallas posterior derecha e izquierda)

1. Presione el botón **ON/OFF** que controla la hornalla que usted desea usar (remítase a la anterior imagen de control de hornalla de la estufa).
2. Presione el botón **+** una vez para ajustar la temperatura de la hornalla en Hi (Alta), o el botón **–** una vez para ajustar la temperatura de la hornalla en Lo (Baja).
3. Use los botones **–** / **+** para ajustar la configuración de la temperatura de la hornalla. La configuración de la temperatura de la hornalla se puede ajustar en cualquier momento.
4. Para apagar la hornalla luego de cocinar, presione el botón **ON/OFF** una vez.





NOTA

- Hi es la temperatura más alta disponible.
- LO es la temperatura más baja disponible.
- Presione y mantenga los botones **+** o **–** para desplazarse rápidamente por las configuraciones de temperatura.



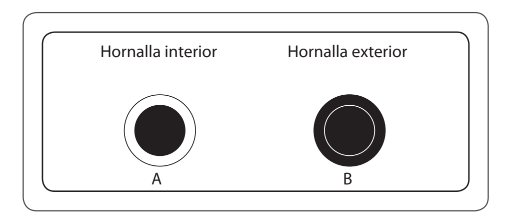
PRECAUCIÓN

- **NUNCA deje comida en la estufa sin supervisión.** Los derrames pueden provocar humo. Los derrames grasosos podrían prenderse fuego.
- La hornalla para asado a la parrilla del horno podría parecer fría luego de que se la haya apagado. La hornalla podría todavía estar caliente y podría producirse una quemadura si se toca esta hornalla antes de que se haya enfriado lo suficiente.

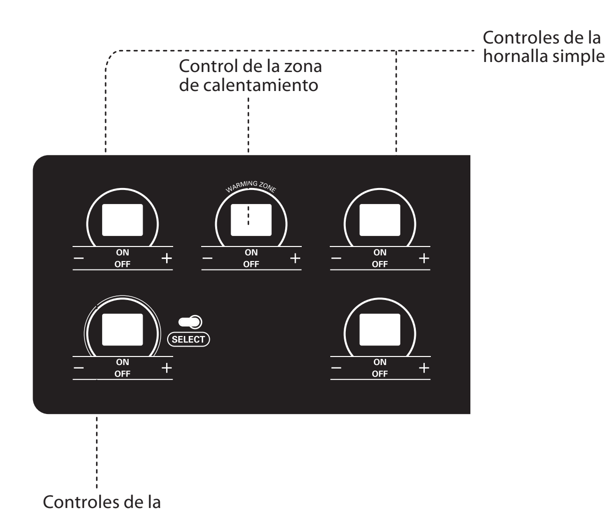
ESPAÑOL

Encender una hornalla DUAL (hornallas anterior derecha e izquierda):

Las dos hornallas frontales de la estufa son hornallas duales. Usted puede ajustar las hornallas duales de acuerdo al tamaño de la olla/sartén que está usando.



1. Presione el botón **ON/OFF** que controla la hornalla que usted desea usar (remítase a la anterior imagen de control de hornalla de la estufa).
2. Presione el botón **SELECT** para seleccionar la función de la hornalla interior (más pequeña) o exterior (más grande). Las hornallas duales se activan en forma predeterminada en la función de hornalla interior. Las barras luminosas por encima del botón **SELECT** indican si la hornalla está ajustada en la función de hornalla interior o exterior. Se mostrará una barra para la hornalla interior y dos barras para la hornalla exterior.
3. Presione el botón **+** una vez para ajustar la temperatura de la hornalla en Hi (Alta), o el botón **–** una vez para ajustar la temperatura de la hornalla en Lo (Baja).
4. Use los botones **–** / **+** para ajustar la configuración de la temperatura de la hornalla. La configuración de la temperatura de la hornalla se puede ajustar en cualquier momento.
5. Para apagar la hornalla luego de cocinar, presione el botón **ON/OFF** una vez.





NOTA

- Hi es la temperatura más alta disponible.
- LO es la temperatura más baja disponible.
- Presione y mantenga los botones **+** o **–** para desplazarse rápidamente por las configuraciones de temperatura.

Encender la Zona de Calentamiento (hornalla central):

Use la Zona de Calentamiento para mantener la comida caliente luego de que ya haya sido cocinada.

1. Presione el botón **ON/OFF** de la zona de calentamiento. La luz indicadora de la zona de calentamiento parpadeará.
2. Presione el botón **+** una vez para ajustar la temperatura en Hi (Alta), o el botón **–** una vez para ajustar la temperatura en Lo (Baja). La secuencia de nivel de potencia es desde **–** Lo, 2, 3, 4, Hi o desde**+** Hi, 4, 3, 2, Lo.
3. Use los botones **–** / **+** para ajustar la configuración de la temperatura. La temperatura de la hornalla se puede ajustar en cualquier momento.
4. Para apagar la zona de calentamiento, presione el botón **ON/OFF** una vez.



PRECAUCIÓN

- Utilice únicamente recipientes de cocción y platos seguros para su uso en el horno y la estufa.
- Siempre utilice agarraderas al retirar la comida de la estufa y del horno.
- No coloque recipientes sellados sobre la estufa.
- NO utilice envoltorios plásticos para cubrir los alimentos cuando se encuentran sobre la estufa. El plástico podría derretirse sobre la superficie y resultar muy difícil de limpiar.
- Al utilizar la zona de calentamiento, debe mantenerse la comida en su recipiente y cubrirla con una tapa o papel aluminio para mantener la calidad de la comida.
- NO dejar alimentos en la zona de calentamiento durante más de dos horas.
- La zona de calentamiento no fue pensada para cocinar alimentos. Intentar cocinar alimentos sin cocinar o fríos en la zona de calentamiento puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.

Configuración de cocción de superficie recomendada

Hornalla	Temp.	Uso Recomendado
Simple o Dual	8,5-Hi	• Hacer hervir líquidos • Comenzar la cocción
	5,5-8,0	• Realizar un hervor, rehogado o freído rápido • Dorar o sellar los alimentos en forma rápida.
	3,5-5,0	• Realizar un hervor lento • Freír o saltear alimentos • Cocinar sopas, salsas y fondos de cocción
	2,2-3,0	• Guisar o cocinar al vapor alimentos • Cocer a fuego lento
	LO-2,0	• Mantener la comida caliente • Derretir chocolate o manteca

Hornalla	Temp.	Uso Recomendado
Zona de Calenta-miento	Hi	• Alimentos Fritos • Bebidas Calientes • Sopas (líquidas)
	2–4	• Plato de Cena con Alimentos • Salsas • Sopas (cremosas) • Guisos • Vegetales • Carnes
	Lo	• Pan/Pastelería • Fondos de Cocción • Cazuelas • Huevos

Consejos para conservas caseras

Asegúrese de que la olla para conservas esté centrada sobre la hornalla de superficie y que tenga una base plana.

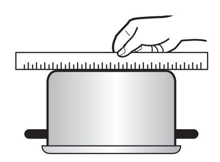
- La base no debe ser más de 1 pulgada más grande que la hornalla. El uso de ollas para conservas a baño maría con bases onduladas podrían prolongar el período necesario para que el agua entre en hervor y pueden dañarse las estufas.
- Algunas ollas para conservas están diseñadas con bases más pequeñas para utilizar sobre superficies de vitrocerámica.
- Use la configuración de temperatura alta solo hasta que el agua entre en hervor o la olla alcance la presión.
- Reduzca hasta la configuración de temperatura más baja que mantenga el hervor o la presión. Si no disminuye la temperatura, podría dañarse la estufa.

USO DE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN ADECUADOS

El uso de los recipientes de cocción adecuados puede evitar muchos problemas, tales como que la comida tarde más tiempo en cocinarse o lograr resultados diferentes. Los recipientes de cocción adecuados reducirán el tiempo de cocción y cocinarán los alimentos en forma más pareja. Se recomienda el uso de acero inoxidable.

Controle que los recipientes de cocción tengan bases planas utilizando un borde recto o una regla

1. Coloque una regla a lo largo de la base del recipiente de cocción.
2. Sosténgala a la luz.
3. No debe verse luz por debajo de la regla.



 NOTA

- No utilice un recipiente pequeño en una hornalla grande. Esto no solo desperdicia energía, sino que además puede provocar derrames que se quemen en la zona de cocción.
- Use solo recipientes de cocción de base plana. No utilice recipientes de cocción sobredimensionados o desparejos, tales como woks de fondo redondo, utensilios de fondo ondulado u ollas para conservas y planchas sobredimensionadas.
- No utilice recipientes de papel de aluminio o similares. El papel de aluminio podría derretirse sobre el vidrio. No utilice la estufa si se ha derretido metal sobre él. Llame a un Técnico autorizado.

Recipientes de Cocción Recomendados	No Utilizar
Base plana y lados rectos.	Sartenes de base curva, ranurada o deformada. Las sartenes con bases desparejas no cocinan eficazmente y a veces podrían no hervir los líquidos.
Recipientes de cocción de gran espesor.	Recipientes de cocción metálicos de muy poco espesor o de vidrio.
Tamaño de los recipientes de cocción adecuado para la cantidad de comida a preparar y el tamaño de la hornalla.	Recipientes de cocción que sean más pequeños o más grandes que la hornalla.
El peso de las asas no debe tumbar la sartén. La sartén debe estar bien equilibrada.	Recipientes de cocción con asas sueltas o rotas. Asas pesadas que tumben la sartén.
Tapas bien ajustadas.	Tapas flojas.
Woks de base plana.	Woks con una base en forma de anillo.

ESPAÑOL

USO DEL HORNO

SACAR Y VOLVER A COLOCAR LOS ESTANTES DEL HORNO

PRECAUCIÓN

- Volver a colocar los estantes del horno antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- NO cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material, ni coloque nada sobre el fondo del horno. Hacerlo podría causar un horneado deficiente y podría dañar la parte inferior del horno.
- Acomode los estantes del horno únicamente cuando el horno este frío.

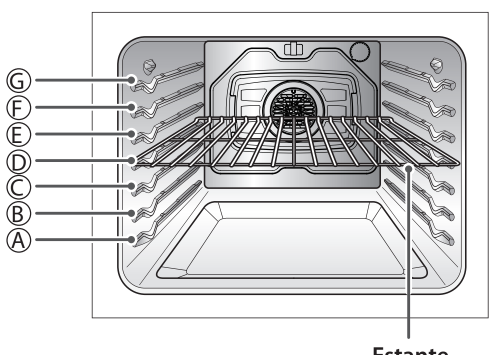
Retirar los estantes:

1. Usando guantes de cocina, agarre el estante del horno.
2. Tire del estante hacia afuera en forma recta hasta que haga tope.
3. Levante la parte delantera del estante.
4. Tire del estante hacia afuera.

Volver a colocar los estantes:

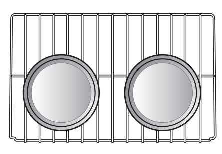
1. Usando guantes de cocina, coloque el extremo del estante en el soporte.
2. Incline el extremo delantero del estante hacia arriba.
3. Empuje el estante hacia adentro.
4. Controle que el estante esté colocado correctamente.

Colocación del Estante y la Bandeja

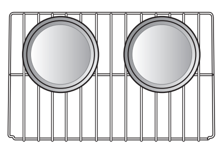


Si está cocinando en dos estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones B y D. Si está cocinando en tres estantes, colóquelos en las posiciones B, D y F (estante de extensión). Coloque el recipiente de cocción como se muestra en las Figuras 1 y 2 (debajo).

Si está horneando con más de una bandeja, colóquelas de forma tal que cada una tenga al menos entre 1" y 1 1/2" de espacio de aire alrededor.

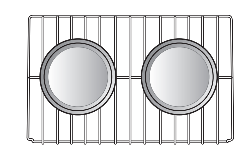


Estante estandar (Posicion B)



Estante estandar (Posicion D)

Horneado con parrillas múltiples



Estante estandar hornear solo rack

Venteo del horno

- Las zonas cercanas al venteo pueden calentarse durante el funcionamiento y podría causar quemaduras.
- **No** bloquee el orificio del venteo.
- Evite colocar plásticos cerca del venteo ya que el calor podría deformar o derretir el plástico.
- Es normal que se observe vapor cuando se está cocinando comidas muy húmedas.

CONTROLES DEL HORNO

BAKE (HORNEADO)

BAKE se usa para preparar alimentos tales como pastelería panes, cazuelas. Puede programarse el horno para que hornee a cualquier temperatura desde 170° F (77° C) hasta 550°F (288° C). La temperatura predeterminada es de 350° F (177° C).

Configuración de la función BAKE (por ejemplo, 375° F):

1. Presione el botón **BAKE.**
2. Configure la temperatura del horno usando los botones numéricos: Presione **3, 7** y **5.**
3. Presione el botón **START.** El horno comenzará a precalentarse.

A medida que el horno se precaliente, se muestra la temperatura que aumenta de a 5 grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, sonará un tono y la luz del horno parpadeará.

4. Al finalizar la cocción, presione el botón **CLEAR OFF.**
5. Retire la comida del horno.



NOTA

Es normal que el ventilador de convección se active periódicamente durante un ciclo de horneado normal. Esto es para asegurar resultados de horneado parejos.

Consejos para el Horneado

- Siga las instrucciones de temperatura, tiempo y posición del estante de la receta para cocina por convección.
- El tiempo y la temperatura de horneado variarán dependiendo de los ingredientes, el tamaño y la forma de la bandeja para hornear que se utilice.
- Si está horneando con más de una bandeja, colóquelas de forma tal que cada una tenga al menos entre 1” y 1 1/2” de espacio de aire alrededor.
- Controle si la comida ya está lista en el tiempo mínimo que indica la receta.
- Utilice utensilios para hornear metálicos (con o sin acabado antiadherente), vitrocerámica resistente a altas temperaturas, cerámica u otro utensilio para hornear recomendado para su uso en el horno.
- Las bandejas de metales oscuros o con cobertura antiadherente cocinarán los alimentos más rápido quedando más dorados. Los utensilios con aislamiento prolongarán levemente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.

CONVECTION BAKE (HORNEADO POR CONVECCIÓN)

El sistema de convección utiliza un ventilador para hacer circular el aire en forma pareja dentro del horno. Esta distribución del calor mejorada permite una cocción pareja y excelentes resultados cuando se cocina en uno o varios estantes.

Configuración de la función CONVECTION BAKE (por ejemplo, 375° F):

1. Presione el botón **CONV. BAKE.** En la pantalla parpadeará 350°F.
2. Configure la temperatura del horno usando los botones numéricos: Presione **3, 7** y **5.**
3. Presione el botón **START.** La pantalla mostrará **CONV. BAKE** y la temperatura del horno a partir de los 100°F.

A medida que el horno se precaliente, la pantalla mostrará la temperatura que aumenta de a 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura configurada, sonará un tono y la luz del horno parpadeará. La pantalla mostrará la temperatura del horno convertida automáticamente a **350°F, CONV. BAKE** y el ícono del ventilador.

4. Cuando la cocción ha finalizado o para cancelar, presione el botón **CLEAR OFF.**



NOTA

El ventilador del horno se pondrá en funcionamiento durante el horneado por convección. El ventilador se detendrá al abrir la puerta pero no se apagará el calor. En algunos casos el ventilador puede detenerse durante un ciclo de horneado por convección.

CONVECTION ROAST (ASADO POR CONVECCIÓN)

The **CONVECTION ROAST** feature is designed to give optimum roasting performance. CONVECTION ROAST combines cooking with the convection fan to roast meats and poultry. The heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. Convection roasting is especially good for large tender cuts of meat, uncovered.

Configuración de la función CONVECTION ROAST (por ejemplo, 375° F):

1. Presione el botón **CONV. ROAST.** En la pantalla parpadeará **350°F.**
2. Configure la temperatura del horno usando los botones numéricos: Presione **3, 7** y **5.**
3. Presione el botón **START.** La pantalla mostrará **CONV. ROAST** y la temperatura del horno a partir de los 100°F.

A medida que el horno se precaliente, la pantalla mostrará la temperatura que aumenta de a 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura configurada, sonará un tono y la luz del horno parpadeará. La pantalla mostrará la temperatura del horno convertida automáticamente a **350°F, CONV. ROAST** y el ícono del ventilador.

4. Cuando la cocción ha finalizado o para cancelar, presione el botón **CLEAR OFF.**



NOTA

El ventilador del horno se pondrá en funcionamiento durante el asado por convección. El ventilador se detendrá al abrir la puerta pero no se apagará el calor. En algunos casos el ventilador puede detenerse durante un ciclo de asado por convección.

BROIL (ASADO A LA PARRILLA)

La función Asado a la parrilla utiliza el calor intenso de la hornalla superior para cocinar la comida. El ASADO A LA PARRILLA funciona mejor con cortes tiernos de carne, pescado y vegetales finamente cortados.

Algunos modelos pueden tener una asadera híbrida que consiste de una asadera interna que utiliza una hornalla calentadora de carbón que brinda calor instantáneo y una hornalla asadora externa tradicional. Durante la operación normal de la función de asado a la parrilla, es normal que ambas hornallas realicen ciclos de apagado en forma intermitente.
Esta cocina ha sido diseñada para asar con la puerta abierta. La puerta tiene una posición de tope para asar.

 PRECAUCIÓN

- NO utilice una asadera sin una rejilla. El aceite puede provocar un incendio por grasa.
- NO cubra la rejilla y la asadera con papel de aluminio. Hacerlo provocará un incendio.
- Utilice siempre una asadera y rejilla para el drenaje del exceso de grasa. Esto ayudará a reducir las salpicaduras, el humo, y las llamaradas.

Para configurar el horno para ASADO A LA PARRILLA

1. Abra la puerta del horno hasta la posición de tope para asar (aproximadamente 10 grados de la posición cerrada).
2. Presione el botón **BROIL (ASADO A LA PARRILLA)** una vez para Hi (alto) o dos veces para Lo (bajo).
3. Presione el botón **START.** El horno comenzará a calentar.
4. Si se usa la función de Asado a la Parrilla, es mejor permitir que el horno se precaliente durante cinco minutos antes de cocinar los alimentos.
5. Al finalizar la cocción, o para cancelar en cualquier momento, presione el botón **CLEAR OFF.**

Humo

Debido al calor intenso relacionado con el asado, es normal notar humo durante el proceso de cocción. Este humo es un resultado natural del sellado y no debería preocuparle. Si usted nota una cantidad de humo que lo hace sentir incómodo, siga los siguientes consejos para reducir la cantidad de humo en su horno.

1. Utilice siempre una asadera. No utilice sartenes para saltear o bandejas para horno convencionales por cuestiones de seguridad.
2. NUNCA utilice una asadera que no esté completamente limpia y a temperatura ambiente al iniciar la cocción.
3. SIEMPRE ponga en funcionamiento el sistema de ventilación de su estufa o campana de ventilación, durante el asado.
4. Mantenga el interior de su horno tan limpio como sea posible. Los restos de comidas anteriores pueden quemarse o prenderse fuego.
5. Evite las marinadas grasosas y los glaseados azucarados. Ambos aumentarán la cantidad de humo que usted percibirá. Si usted desea realizar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
6. Si usted nota una cantidad importante de humo con cualquier alimento, pruebe:
   - Bajar el asador a la configuración LO (baja).
   - Bajar la posición del estante para cocinar los alimentos más lejos del asador.
   - Use la configuración de asado HI (alta) para lograr el nivel de sellado deseado y luego cambie a la configuración de asado LO (baja), o cambie a la función BAKE (hornear).
7. Como regla general, los cortes más grasosos de carne y pescado producirán más humo que los elementos más magros.
8. Siga las configuraciones de asado a la parrilla recomendadas y pautas de cocina en el cuadro de la página siguiente siempre que sea posible.

GUÍA RECOMENDADA DE ASADO A LA PARRILLA

El tamaño, peso, espesor, temperatura inicial y su preferencia en relación al punto de cocción, afectarán los tiempos de asado. La siguiente guía se basa en carnes a temperatura del refrigerador.

Cuadro de Asado a la Parrilla

Alimento	Cantidad y/o grosor	Posición de la bandeja	Tiempo de la primera cara (min.)	Tiempo de la segunda cara (min.)	Comentarios
Carne picada Bien hecha	1 libra (4 porciones) de 1/2 a 3/4" de espesor	G	4~5	3~4	Espaciar uniformemente. Hasta 8 porciones pueden asarse a la parrilla al mismo tiempo.
Filetes de ternera Poco hecha En su punto Bien hecha Poco hecha En su punto Bien hecha	 1" de espesor de 1 a 11/2 libras. 11/2"de espesor de 2 a 21/2 libras.	 F F F D D D	 4 5 6 10 12 14	 2–3 3~4 4~5 4~6 6~8 8~10	Los filetes de menos de 1" de grosor, se cocinan por dentro antes de dorarse. Se recomienda freír.
Pollo	1 corte completo de 2 a 21/2 libras., corte longitudinal 2 pechugas	C E	20 8~9	6~8 5~6	Dorar primero con la cara con piel hacia abajo.
Colas de langosta	2–4 de 10 a 12 onzas cada una	C	12~14	No dar la vuelta.	Corte la parte de atrás de la cáscara. Abrir extendida.Unte con mantequilla derretida antes de dorar y a la mitad del tiempo de asado a la parrilla.
Filetes de pescado	de 1/4 a 1/2" de espesor	E	5	2~4	Manipule y voltee con mucho cuidado. Unte con mantequilla de limón antes y durante la cocción, si lo desea.
Lonchas de jamón (precocido)	1/2" de espesor	E	5	2~4	Aumente el tiempo entre 5 y 10 por cara para grosores de 11/2" o pierna de jamon.
Chuletas de cerdo Bien hecha	2 (1/2" de espesor) 2 (1" de espesor) aprox. de 1 llibra.	E D	7 9~10	4~6 6~8	Corte el exceso de grasa.
Chuletas de cordero En su punto Bien hecha En su punto Bien hecha	 2 (1" de espesor) de 10 a 12 onzas aprox. 2 (11/2" de espesor) aprox. de 1 llibra.	 E E E E	 6 8 11 13	 4~6 7~9 9 9~11	Corte el exceso de grasa.
Filetes de salmón	2 (1" de espesor) 4 (1" de espesor) aprox. de 1 llibra.	E D	7~8 9	4~6 4~6	Engrase la sartén. Unte los filetes con mantequilla derretida.

• Este cuadro aplica solo como referencia. Ajuste el tiempo de cocinado a su preferencia.

Consejos para el Asado a la Parrilla

Carne vacuna

- Siempre debe dejarse descansar el lomo y las costillas durante cinco minutos antes de cortarlos y comerlos. Esto permite que el calor se distribuya en forma pareja en toda la comida y brindando un resultado más tierno y jugoso.
- Considere retirar los trozos anchos de carne del refrigerador 30 minutos antes de la cocción. Esto ayudará a que se cocinen más rápidamente y en forma más pareja y se producirá menos humo al asarlos. Note que los tiempos de cocción probablemente sean más cortos que los tiempos indicados en el Cuadro de Asado a la Parrilla.
- Los cortes de lomo con hueso y costillas con corte francés (en el que se saca toda la carne de alrededor del hueso), envolver las secciones expuestas del hueso con papel de aluminio para reducir el quemado.

Frutos del Mar

- Al asar pescado con piel, siempre use la configuración de asado a la parrilla Media y siempre ase el lado de la piel al final.
- Es mejor consumir los frutos del mar inmediatamente después de cocinarlos. Si se deja descansar los frutos del mar después de cocinarlos la comida se secará.
- Es una buena idea frotar una delgada capa de aceite sobre la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se peguen especialmente los pescados y mariscos. Puede utilizar una delgada capa de rocío anti-adherente para frituras.

Vegetales

- Mezcle sus vegetales levemente con aceite antes de cocinarlos para lograr un mejor dorado.

ESPAÑOL

CALENTAR

Esta función mantendrá el horno a una temperatura de 170ºF. La función CALENTAR mantendrá caliente la comida cocinada para servir hasta 3 horas después de finalizada la cocción. La función Calentar puede utilizarse sin ninguna otra función de cocción o puede utilizarse luego de terminado el tiempo de cocción usando HORNEADO TEMPORIZADO u HORNEADO TEMPORIZADO RETARDADO.

Configuración de la función CALENTAR:

1. Presione el botón **WARM/PROOF.**
2. Presione **START.**
3. Presione el botón **CLEAR OFF** en cualquier momento para cancelar.

Para configurar la función CALENTAR luego de la cocción temporizada:

1. Seleccione la función para cocinar.
2. Ingrese la temperatura del horno usando los botones numéricos.
3. Presione el botón **COOK TIME** e ingrese el tiempo de cocción usando los botones numéricos.
4. Presione el botón **WARM/PROOF.**
5. Presione el botón **START.**
6. Al finalizar la cocción, presione el botón **CLEAR OFF** para cancelar la función CALENTAR.

 NOTA

La función CALENTAR está pensada para mantener la comida caliente. No la utilice para enfriar los alimentos

FERMENTAR

Configuración de la función FERMENTAR:

Esta función mantiene el horno caliente para leudar productos con levadura antes de hornearlos.

1. Utilice el estante B o C para fermentar.
2. Presione el botón **WARM/PROOF** dos veces. Aparecerá PrF en la pantalla.
3. Presione el botón **START.**
4. Presione el botón **CLEAR OFF** cuando haya finalizado el leudado.

 NOTA

- Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno innecesariamente. Controle los panificados pronto para evitar una fermentación excesiva.
- No utilice el modo de fermentación para calentar la comida o mantener la comida caliente. La temperatura de fermentación del horno no es lo suficientemente alta como para mantener la comida a temperaturas seguras. Utilice la función CALENTAR para mantener la comida caliente. La fermentación no se realizará cuando el horno esté por encima de los 125º F. **HOT** se mostrará en la pantalla.

FAVORITOS

La función FAVORITOS se usa para grabar y recuperar la configuración de sus recetas favoritas. Usted puede almacenar y recuperar hasta tres configuraciones diferentes.

Configuración de la función FAVORITOS:

1. Presione el botón **FAVORITES** una vez para Pan, dos veces para Carne y tres veces para Pollo. Aparecerá la temperatura predeterminada y parpadeará COOK (COCINAR) en la pantalla.

Categoría	Presione el botón Favorite	Temp. Prede-terminada (puede cambiarse y recuperarse)	Modo de Cocción
Pan	Presione FAVORITE una vez.	375°F	Hornear
Carne	Presione FAVORITE dos veces.	325°F	Asado por convección
Pollo	Presione FAVORITE tres veces.	350°F	Asado por convección

2. Presione los botones numéricos para cambiar la temperatura predeterminada.
3. Presione el botón **START.** Los tonos indicadores de precalentamiento sonarán 3 veces cuando el horno alcance la temperatura programada.

 NOTA

Solo se puede modificar y almacenar la temperatura el horno. El nombre de la categoría y modo de cocción seguirán igual.

MODO SABBATH

El modo Sabbath se usa principalmente en el Sabbath y las fiestas judías. Cuando se activa el modo Sabbath, el horno no se enciende hasta que se desactiva el modo Sabbath. En el modo Sabbath, todos los botones de función, salvo el botón CLEAR OFF están inactivos. Aparecerá Sb en las pantallas del horno y de la estufa.



NOTA

Si la luz del horno está encendida y el modo SABBATH está activo, la luz del horno permanecerá encendida hasta que se desactive el modo SABBATH. Si necesita apagar la luz del horno, asegúrese de apagarla antes de activar el modo SABBATH. El modo SABBATH solo puede usarse mientras se hornea (modo HORNEAR).

Configuración del modo SABBATH

1. Presione el botón **BAKE.**
2. Presione los botones numéricos para ingresar la temperatura de horneado.
3. Presione el botón **START.**
4. Presione y mantenga el botón **SETTING** durante tres segundos. Aparecerá SB y ▢ en la pantalla cuando se active el modo Sabbath.
5. Para cancelar el modo Sabbath, presione y mantenga el botón SETTING durante tres segundos. Para cancelar la función Hornear, presione el botón **CLEAR OFF** en cualquier momento.

Cambiar la temperatura en el modo SABBATH

1. Presione el botón **BAKE.** (No sonará ningún tono y la pantalla no cambiará.)
2. Configure la temperatura usando los botones numéricos.
3. Presione el botón **START.**



NOTA

Hay un retraso de 15 segundos hasta que el horno reconoce el cambio de temperatura.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE VITROCERÁMICA

 PRECAUCIÓN

- NO utilice esponjas de fibra o esponjas de limpieza abrasivas. Podrían dañar la superficie de su estufa.
- Para su seguridad, utilice un guante de cocina o agarradera para limpiar la superficie caliente de la estufa.

Use Limpiador para Estufas Cerámicas sobre la estufa de vidrio. Otras cremas podrían no ser tan efectivas o podrían rayar, dañar o manchar la superficie de la estufa.

Para mantener y proteger la superficie de vidrio de la estufa, siga los siguientes pasos:

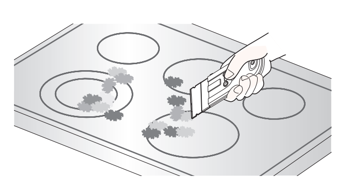
1. Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con limpiador para estufas cerámicas. Esto ayuda a proteger la superficie y facilita la limpieza.
2. El uso diario de limpiador para estufas cerámicas ayudará a que la estufa luzca como nueva.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas pocas gotas directamente sobre la estufa.
4. Utilice un paño de papel para limpiar toda la superficie de la estufa.
5. Enjuague con agua limpia y use un paño seco o paño de papel para retirar los residuos de la limpieza.

 NOTA

NO caliente la estufa hasta que la haya limpiado completamente.

Residuos Carbonizados

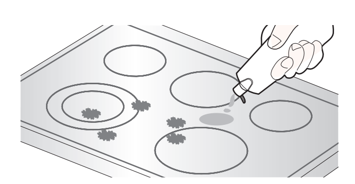
1. Mientras la estufa esté todavía caliente, quite todos los depósitos carbonizados o comida derramada de la superficie de la estufa de vitrocerámica con una espátula metálica (similar a las que se usan para sacar la pintura de una ventana - no dañará la superficie de cocción decorada). Sostenga la espátula a unos 30º aproximadamente de la estufa.



 NOTA

- No utilice una hoja roma o mellada.
- Para evitar quemaduras, por favor utilice un guante de cocina o agarradera mientras usa la espátula de metal.

2. Cuando la superficie de cocción se haya enfriado, aplique unas pocas gotas (aproximadamente del tamaño de una moneda de diez centavos de dólar) de un limpiador aprobado en el área de cada quemador y frote la crema de limpieza sobre la superficie de la estufa con un paño de papel húmedo.



 NOTA

Limpiadores aprobados:

- Weiman CookTop Cleaning Cream
- (www.weiman.com)
- Cerama Bryte (www.ceramabryte.com)
- Golden Ventures Cerama Bryte
- Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray (www.easyoff.us).

3. Limpie con agua y seque la superficie de la estufa con un paño de papel limpio y seco. cuidado y limpieza



IMPORTANTE:

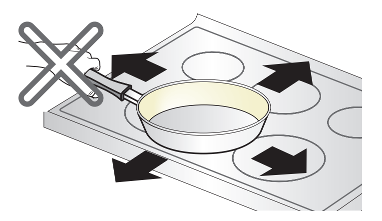
Si se derrite sobre la estufa azúcar o algún producto que contenga azúcar (conservas, kétchup, salsa de tomate, jaleas, crema de chocolate, dulces, jarabes, chocolate, etc.), plástico o papel de aluminio, retire el material derretido INMEDIATAMENTE con una espátula metálica (no dañará la superficie de cocción decorada) mientras la superficie de cocción esté todavía caliente para evitar el riesgo de dañar la superficie de vitrocerámica. Para su seguridad, por favor utilice un guante de cocina o agarradera para limpiar la superficie caliente de la estufa.

Marcas de Metal y Rayones

1. Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes por la estufa. Si lo hace, dejará marcas de metal sobre la superficie de la estufa. Para intentar quitar estas marcas, utilice un limpiador para estufas cerámicas con una esponja limpiadora para estufas cerámicas.
2. Si se deja una olla con una delgada capa de revestimiento de aluminio o cobre que hierva hasta secarse, el revestimiento podría dejar una coloración negra sobre la estufa. Esto debería quitarse inmediatamente antes de volver a calentar o la coloración podría ser permanente.

 PRECAUCIÓN

Los recipientes de cocción con fondos ásperos o desparejos podrían marcar o rayar la superficie de la estufa.



- No deslice ningún objeto metálico o de vidrio sobre la superficie de la estufa.
- No utilice recipientes de cocción con suciedad acumulada en la base.

Sello de la Estufa

Para limpiar el sello de la estufa alrededor de los bordes del vidrio, coloque un paño húmedo durante unos minutos, luego limpie con limpiadores no abrasivos. Cuidado y limpieza.

AUTO-LIMPIEZA

El ciclo de auto-limpieza utiliza temperaturas extremadamente elevadas para limpiar la cavidad del horno. Al ejecutar el ciclo de Auto-Limpieza, puede percibir humo u olores. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.

Durante la Auto-Limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.

 PRECAUCIÓN

- NO deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte externa de la cocina puede estar muy caliente al tacto.
- Si usted tiene aves domésticas, trasládelas a otro ambiente bien ventilado. La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de auto-limpieza de cualquier cocina.
- NO cubra las paredes del horno, estantes, parte inferior o cualquier otra parte de la cocina con papel de aluminio o cualquier otro material. Hacerlo arruinará la distribución del calor, producirá malos resultados en la cocción y provocará un daño permanente en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).
- NO fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto podría dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Abra la puerta del horno con cuidado luego del ciclo de Auto-Limpieza. Manténgase a un costado del horno al abrir la puerta para permitir que escape el aire caliente o el vapor. El horno podría estar aún MUY CALIENTE.

Antes de iniciar la Auto-Limpieza:

- Quite los estantes del horno, la asadera, la rejilla para asado a la parrilla, todos los recipientes de cocción, el papel de aluminio y cualquier otro material del horno.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.
- Limpie los derrames grandes de la parte inferior del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla del horno esté colocada y que la luz del horno esté apagada.
- No se puede encender la luz del horno durante un ciclo de auto-limpieza. No se puede encender la luz del horno hasta que la temperatura del horno haya descendido por debajo de los 500˚F (260˚C) luego de que haya finalizado un ciclo de auto-limpieza.

 NOTA

- Retire los estantes del horno y los accesorios antes de iniciar un ciclo de auto-limpieza.
- Si se dejan los estantes del horno en la cavidad del horno durante un ciclo de auto-limpieza, se decolorarán y será difícil deslizarlos hacia adentro y hacia afuera.
- Limpie el marco de la cocina y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no soporta una limpieza abrasiva.
- Es esencial que la junta permanezca intacta. Si usted nota que se está desgastando o deshilachando, reemplácela.
- Limpie los derrames grandes de la parte inferior del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla del horno esté colocada y que la luz del horno esté apagada.

Configuración de la Auto-limpieza

La función de Auto-Limpieza tiene ciclos que pueden durar 3, 4, o 5 horas.

Guía de Suciedad para la Auto-limpieza

Nivel de Suciedad	Configuración del Ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	Auto-limpieza de 3 Horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Auto-limpieza de 4 Horas
Cavidad del horno muy sucia	Auto-limpieza de 5 Horas

1. Extraiga todos los estantes y accesorios del horno.
2. Presione el botón **SELF CLEAN.** En forma predeterminada, el horno realiza la auto-limpieza recomendada de cuatro horas para un horno moderadamente sucio. Presione dos veces para realizar una auto-limpieza de cinco horas o tres veces para una auto-limpieza de tres horas.
3. Presione **START.**
4. Una vez que esté configurada la auto-limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente y aparecerá en la pantalla el ícono de bloqueo. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno este frío. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.

 PRECAUCIÓN

NO fuerce la puerta del horno para abrirla cuando aparezca en la pantalla el ícono de bloqueo. La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno. Si fuerza la puerta para abrirla, se dañará la puerta.

Configuración de la Auto-limpieza con un Inicio Retardado

1. Extraiga todos los estantes y accesorios del horno.
2. Presione el botón **SELF CLEAN.** En forma predeterminada, el horno realiza la auto-limpieza recomendada de cuatro horas para un horno moderadamente sucio. Presione dos veces para realizar una auto-limpieza de cinco horas o tres veces para una auto-limpieza de tres horas.
3. Presione el botón **START TIME.**
4. Use los botones numéricos para ingresar la hora del día a la que desea que se inicie la Auto-Limpieza.
5. Presione el botón **START.**

 NOTA

Podría ser necesario cancelar o interrumpir un ciclo de auto-limpieza debido a la presencia de humo excesivo o fuego en el horno. Para cancelar la función Auto-Limpieza, presione el botón **CLEAR OFF.**

ESPAÑOL

Durante La Auto-Limpieza

- El ciclo de auto-limpieza utiliza temperaturas extremadamente elevadas para limpiar la cavidad del horno. Al ejecutar el ciclo de Auto-Limpieza, puede percibir humo u olores. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se caliente, podría oír sonidos de partes metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.
- NO fuerce la puerta del horno para abrirla cuando aparezca en la pantalla LOCKED (BLOQUEADO). La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno. Si fuerza la puerta para abrirla, se dañará la puerta.



NOTA

- No se puede activar el ciclo de Auto-Limpieza si la Función Bloqueo está activa.
- Una vez que esté configurada la auto-limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno esté frío. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.
- Una vez que la puerta se ha bloqueado, La luz indicadora de BLOQUEO (LOCKED) dejará de parpadear y permanecerá encendida. Espere aproximadamente 15 segundos para que el bloqueo de la puerta del horno se active.
- Si el reloj está configurado en la pantalla de 12 horas (predeterminado) no se puede configurar la Auto-Limpieza Retardada para que empiece más de 12 horas adelante.

Luego del Ciclo de Auto-Limpieza

- La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno.
- Es posible que note algo de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero enjabonada luego de que el horno se enfríe. Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repita el ciclo,
- Si se hubieran dejado estantes del horno dentro del horno y no se deslizan suavemente luego de un ciclo de auto-limpieza, limpie los estantes y los soportes de los estantes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para que se deslicen más fácilmente.
- Es posible que aparezcan delgadas líneas en la porcelana porque pasó del calor al frío. Esto es normal y no afectará el funcionamiento. Cuidado y limpieza

LIMPIEZA EXTERIOR

Revestimiento Pintado y Decorativo

Para la limpieza general, utilice un paño con agua caliente jabonosa. Para suciedades más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Déjelo actuar de 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño empapado y seque. No utilice limpiadores abrasivos.

Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

Para evitar rayones, no utilice esponjas de lana de acero.

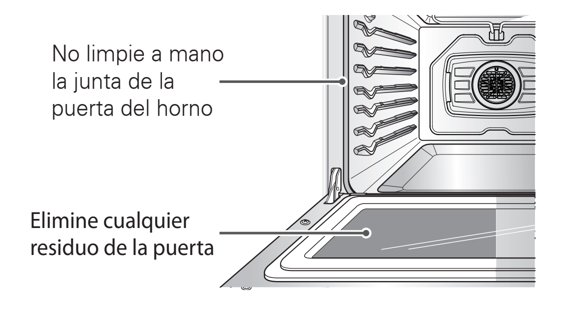
1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable o lustre en un paño húmedo o paño de papel.
2. Limpie un área pequeña, frotando en el sentido del grano del acero inoxidable, si corresponde.
3. Seque y sacuda con un paño de papel limpio y seco o un paño suave.
4. Repite cuantas veces sea necesario.

Puerta del horno

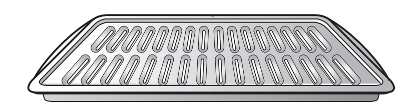
- Use agua jabonosa para limpiar completamente la puerta del horno. Enjuague bien. NO sumerja la puerta en agua.
- Puede utilizar limpiavidrios en el vidrio externo de la puerta del horno. NO rocíe agua o limpiavidrios en los venteos de la puerta.
- NO utilice limpiadores de horno, polvos limpiadores, o materiales ásperos de limpieza abrasiva en el lado externo de la puerta del horno.
- NO limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno está confeccionada en un material tejido que es esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no frotar, dañar, o quitar esta junta.

 **PRECAUCIÓN**

No utilice limpiadores ásperos o materiales ásperos de limpieza abrasiva en el lado externo de la puerta del horno. Hacerlo podría provocar daños.



Asadera y Rejilla

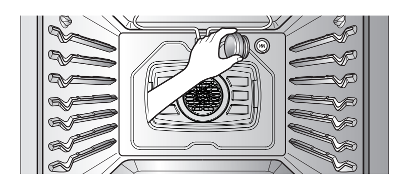


- No guarde una asadera o rejilla sucia en ninguna parte del horno.
- No limpie la asadera o la rejilla en el modo auto-limpieza.
- Quite la rejilla de la asadera. Con cuidado, vuelque la grasa de la asadera en un recipiente adecuado.
- Lave y enjuague la asadera y la parrilla en agua caliente con una esponja enjabonada o una esponja de plástico.
- Si se hubiera quemado comida, salpique la parrilla con limpiador mientras todavía este caliente y cubra con toallas de papel húmedas o un repasador. Sumerja la asadera para quitar la comida quemada.
- Tanto la asadera como la parrilla pueden lavarse con un limpiador de hornos comercial o en el lavavajillas.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

La luz del horno es una bombilla para electrodomésticos de 40 watts estándar. Se encenderá cuando la puerta del horno esté abierta. Cuando la puerta del horno esté cerrada, presione el botón **OVEN LIGHT** para encenderla o apagarla.

1. Desenchufe la cocina o desconecte el suministro eléctrico.
2. Gire la cubierta de vidrio de la bombilla que se encuentra en el fondo del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj para sacarla.
3. Gire la bombilla en el sentido contrario a las agujas del reloj para sacarla del portalámparas.
4. Inserte la nueva bombilla y hágala girar en el sentido de las agujas del reloj.
5. Inserte la cubierta de vidrio de la bombilla y hágala girar en el sentido de las agujas del reloj.
6. Enchufe la cocina o conecte nuevamente el suministro eléctrico.



 **ADVERTENCIA**

- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
- Desconecte la energía eléctrica de la cocina desde el fusible principal o el panel interruptor de circuitos. No hacerlo podría causar lesiones graves, la muerte o descargas eléctricas.

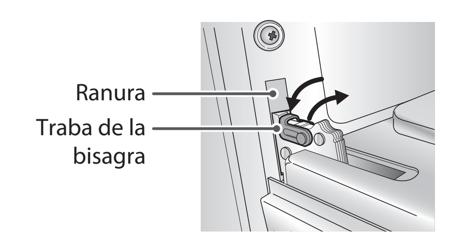
SACAR Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA DEL HORNO Y EL GAVETA DE ALMACENAMIENTO

⚠ PRECAUCIÓN

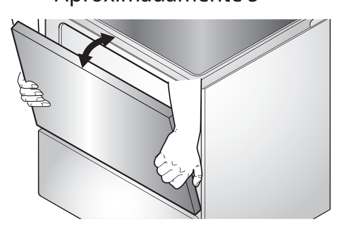
- **Tenga cuidado al sacar y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta de la manija.**
- **NO golpee el vidrio con ollas, sartenes o cualquier otro objeto.**
- **Los rayones, golpes, choques bruscos o el tensado del vidrio podrían debilitar su estructura, causando mayor riesgo de rotura en el futuro.**

Sacar la puerta del horno

1. Abra la puerta del horno por completo. Levante las trabas de las bisagras hacia el marco del horno hasta que hagan tope.



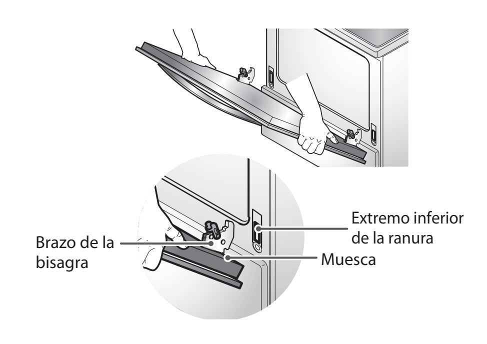
2. Cierre la puerta hasta la posición de remoción (aproximadamente cinco grados).



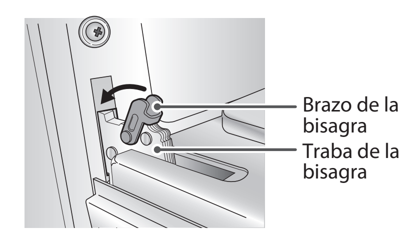
3. Levante la puerta hacia arriba y hacia afuera hasta que el brazo de la bisagra haya salido de la ranura. Ponga la puerta en el suelo.

Volver a colocar la puerta del horno

1. Agarre firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior y cierre la puerta hasta la posición de remoción (aproximadamente cinco grados).



2. Apoye la muesca del brazo de la bisagra en el extremo inferior de la ranura de la bisagra.



3. Abra la puerta del horno por completo. Presione las trabas de las bisagras hacia abajo contra el marco frontal de la cavidad del horno en la posición de bloqueo. Cierre la puerta del horno

Sacar el gaveta de almacenamiento

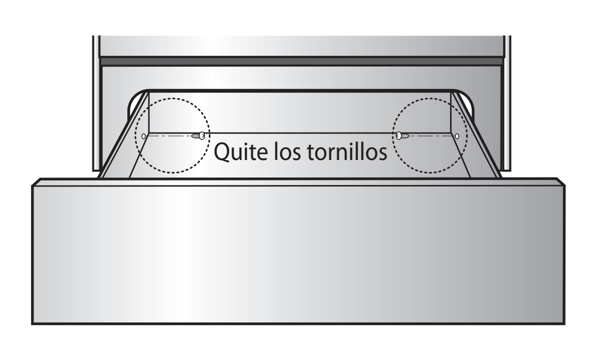


ADVERTENCIA

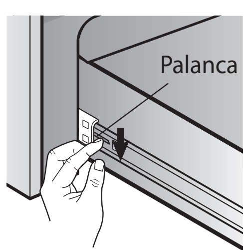
Desconecte la energía eléctrica de la cocina desde el fusible principal o el panel interruptor de circuitos. No hacerlo podría causar lesiones graves, la muerte o descargas eléctricas.

La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón en su lugar; sin embargo, si es necesario se puede sacar el cajón para realizar una limpieza más a fondo. Use agua tibia para limpiar por completo.

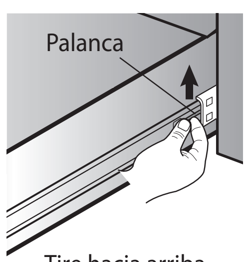
1. Abra la puerta del cajón por completo.
2. Quite los dos tornillos.



3. Localice la palanca deslizante a cada lado del cajón. Presione hacia abajo sobre la palanca deslizante izquierda y tire hacia arriba sobre la palanca deslizante derecha.




Presione hacia abajo con el dedo



Tire hacia arriba con el dedo

4. Saque el gaveta de almacenamiento de la cocina.

Volver a Colocar el Gaveta de almacenamiento

1. Tire de los rieles portantes hacia el frente del bastidor del riel.
2. Alinee la palanca deslizante a cada lado del cajón con las ranuras de los rieles de la cocina.
3. Empuje el cajón hacia la cocina hasta que las palancas hagan "clic" (aproximadamente 2 pulgadas).Tire del cajón para abrirlo nuevamente para asentar los rieles portantes en su posición.
4. Si usted no oye que las palancas hagan "clic" o los rieles portantes no quedan bien asentados, retire el cajón y repita los pasos 2-4.
5. Coloque nuevamente los dos tornillos.



NOTA

- Tenga cuidado al momento de cerrar la gaveta de almacenamiento.
  Usted debe tocar unicamente la hendidura sobre la gaveta para cerrarla. Si usted toca la parte de atras de la gaveta de almacenamiento puede machucarse con el bracket inferior de la puerta.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué tipo de recipientes de cocción se recomiendan para usar con mi estufa?

- Los recipientes deben tener base plana y lados rectos.
- Use únicamente recipientes de gran espesor.
- El tamaño de los recipientes de cocción debe ser el adecuado para la cantidad de comida a preparar y el tamaño de la hornalla.
- Use tapas bien ajustadas.
- Use solo woks de base plana.

¿Por qué aparece "HS" en la pantalla de la estufa?

Aparecerá HS (Superficie Caliente) en la pantalla cuando se haya apagado la hornalla o durante el ciclo de auto-limpieza. El indicador HS permanecerá encendido hasta que la superficie se haya enfriado hasta aproximadamente 150˚F/66˚C o cuando finalice el ciclo de auto-limpieza.

¿Qué significa "PF" en la pantalla?

"PF" significa que hubo una interrupción del suministro eléctrico en su domicilio. Presione el botón clear/off para borrar este código. También puede ser necesario que vuelva a ingresar la hora de la pantalla.

¿Es normal oír un chasquido proveniente de la parte trasera de mi horno cuando lo estoy usando?

Sí, es normal. El controlador tiene relays que se abren y cierran durante el horneado.

Durante la cocción por convección el ventilador se detiene cuando abro la puerta. ¿Es eso normal?

Sí, es normal. Cuando se abre la puerta, el ventilador de convección se detendrá hasta que la puerta se cierre.

¿Puedo usar papel de aluminio para retener los goteos en la cavidad de mi horno?

No. Si se coloca papel de aluminio en la parte inferior de la cavidad del horno, este se quemará y no podrá quitarlo. El calentador del horno está debajo de la cavidad del horno y brinda calor directo a la parte inferior de la cavidad. Si usted ya ha quemado papel aluminio en la parte inferior, no se preocupe, ya que no afectará el rendimiento.

¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

No se recomienda colocar papel aluminio dentro de la cavidad del horno. El uso de papel aluminio en los estantes limitará el flujo de aire, lo que podría dar un resultado de cocción deficiente.

¿Puedo dejar mis estantes en el horno cuando se está ejecutando un ciclo de Auto-Limpieza?

No. Si bien no dañará los estantes, los decolorará y podría dificultar su deslizamiento hacia afuera y hacia adentro durante su uso. Retire todos los elementos del horno antes de iniciar un ciclo de Auto-Limpieza.

¿Qué debo hacer si mis estantes están pegajosos y se ha vuelto difícil deslizarlos hacia adentro y hacia afuera?

Con el tiempo es posible que sea difícil deslizar los estantes hacia adentro y hacia afuera. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Esto funcionará como un lubricante para un deslizamiento más fácil.

¿Qué debo hacer con las manchas difíciles de quitar sobre mi estufa?

Debe limpiarse la estufa después de cada uso para evitar manchas permanentes. Cuando se cocinen alimentos con un alto contenido de azúcar, tales como la salsa de tomates, se recomienda limpiar la mancha cuando la estufa todavía esté caliente. Use guantes de cocina cuando limpie para evitar quemarse. Remítase a la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual del usuario para mayores instrucciones.

¿Debo asar a la parrilla con el horno abierto o cerrado?

Su cocina eléctrica ha sido diseñada para asar con la puerta abierta. La puerta tiene una posición de tope para asar. La posición de tope para asar es de aproximadamente 10 grados de la posición cerrada.

¿Por qué no funcionan los botones de funciones?

Asegúrese de que la cocina no esté en el modo Lockout (Bloqueo). El símbolo de bloqueo 🔒 se mostrará en la pantalla si la función Bloqueo de Horno está activada. Para desactivar la función Bloqueo, presione y mantenga el botón **START** durante tres segundos. Sonará la melodía de desbloqueo, y **UNLOCKING** (Desbloqueo) aparecerá en la pantalla hasta que se desbloqueen los controles.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

<table>
<tr><th>Problema</th><th>Posibles Causas / Soluciones</th></tr>
<tr><td>La cocina no está nivelada.</td><td>

- Instalación deficiente Coloque un estante del horno en el centro del horno. Coloque un nivel en el estante del horno. Ajuste las patas de nivelación de la base de la cocina hasta que el estante del horno esté a nivel.
- El suelo no está nivelado. Asegúrese de que el suelo sea los suficientemente fuerte y estable como para soportar la cocina adecuadamente. Si el suelo está pandeado o tiene una pendiente, comuníquese con un carpintero para corregir la situación.
- La alineación de los gabinetes de la cocina puede hacer que la cocina parezca desnivelada. Asegúrese de que los gabinetes estén a escuadra y que haya suficiente espacio libre para la cocina.

</td></tr>
<tr><td>El control del horno está sonando y muestra el código de error F.</td><td>

- El control electrónico ha detectado la falla. Presione **CLEAR OFF** para borrar la pantalla y detener el sonido. Reprograme el horno. Si la falla reaparece, registre el número de falla. Presione **CLEAR OFF** y comuníquese un agente del Servicio Técnico.

<table>
<tr><th>CÓDIGO</th><th>Descripción</th><th>CÓDIGO</th><th>Descripción</th></tr>
<tr><td>F-1</td><td>Sensor abierto</td><td>F-6</td><td>Horno caliente</td></tr>
<tr><td>F-2</td><td>Sensor en cortocircuito</td><td>F-9</td><td>No calienta</td></tr>
<tr><td>F-3</td><td>Error de Tecla en Cortocircuito</td><td>F-10</td><td>Falla del Bloqueo de la Puerta</td></tr>
</table>

</td></tr>
<tr><td>Las hornallas de superficie no mantienen un hervor intenso o la cocción no es lo suficientemente rápida.</td><td>

- Se están usando recipientes de cocción inadecuados. Use recipientes de base plana que coincidan con el diámetro de la hornalla de superficie elegida.
- En algunas áreas, la potencia (voltaje) puede ser baja.
  - Cubra el recipiente con una tapa hasta obtener la temperatura deseada.

</td></tr>
<tr><td>Las hornallas de superficie no funcionan correctamente.</td><td>

- Puede haberse quemado un fusible de su hogar o puede haber saltado el interruptor de circuitos. Reemplace el fusible o restablezca el interruptor de circuitos.
- Controles de la estufa configurados incorrectamente.
  - Controle que esté configurado el control correcto para la hornalla de superficie que está usando.

</td></tr>
<tr><td>Las hornallas de superficie dejan de resplandecer cuando se cambia a una configuración más baja.</td><td>

- Esto es normal. La hornalla todavía está encendida y caliente.

</td></tr>
<tr><td>Áreas de decoloración sobre la estufa.</td><td>

- Derrames de alimentos sin limpiar antes del siguiente uso. Véase la sección de Cuidado y Limpieza.
- Superficie caliente de un modelo con estufa de color claro. Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá cuando el vidrio se enfríe.

</td></tr>
<tr><td>Las hornallas de superficie realizan ciclos frecuentes de encendido y apagado.</td><td>

- Esto es normal. La hornalla realizará ciclos de encendido y apagado para mantener la configuración de calor.

</td></tr>
</table>

Problema	Posibles Causas / Soluciones
El horno no funciona.	• El enchufe no está totalmente insertado en el tomacorriente eléctrico. Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté correctamente enchufado a un tomacorriente con suministro eléctrico conectado a tierra correctamente. • Puede haberse quemado un fusible de su hogar o puede haber saltado el interruptor de circuitos. Reemplace el fusible o restablezca el interruptor de circuitos. • Controles del horno configurados incorrectamente. - Véase la sección Uso del horno. • Horno demasiado caliente. - Permita que la temperatura del horno descienda por debajo de la temperatura de bloqueo.
La luz del horno no funciona.	• Reemplace o ajuste la bombilla. Véase la sección **Cambio de la Luz del Horno** de este Manual del Usuario.
El horno humea en forma excesiva durante el asado a la parrilla.	• Control configurado incorrectamente. Siga las instrucciones detalladas en Configuración de los Controles el Horno. • La carne está demasiado cerca de la hornalla para asar a la parrilla. Cambie de posición el estante para brindar espacio suficiente entre la carne y la hornalla. • La carne no está preparada correctamente. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes grasosos restantes para evitar que se curven. • La asadera está al revés y la grasa no está drenando. Siempre coloque la parrilla sobre la asadera con los surcos hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa gotee en la asadera. • Se acumuló grasa en las superficies del horno. Es necesario realizar una limpieza habitual cuando se ase a la parrilla frecuentemente. • Las salpicaduras viejas de grasa o alimentos provoca un humeo excesivo. Limpie el interior del horno. Los alimentos no se hornean o asan correctamente. Limpie el interior del horno.
Los alimentos no se hornean o asan correctamente.	• Controles del horno configurados incorrectamente. - Véase la sección Uso del horno. • La posición del estante es incorrecta o el estante no está nivelado. Remítase a la sección Colocación del Estante y la Bandeja • Utilización de recipientes de cocción incorrectos o del tamaño inadecuado. Remítase a la sección Uso de los Recipientes de Cocción Adecuados. • Debe ajustarse el sensor del horno. - Véase Ajustando la temperatura del horno en la sección opcional.
Los alimentos no hierven correctamente.	• Se está utilizando una posición incorrecta del horno. Remítase a la sección Colocación del Estante y la Bandeja • Recipientes de cocina no aptos para asar a la parrilla. Use la asadera y parrilla que vinieron junto con su cocina.
Los alimentos no hierven correctamente.	• El papel de aluminio usado en la asadera y la parrilla no se ajustó correctamente o no se realizaron orificios como se recomienda. - Véase la sección Uso del Horno. • En algunas áreas, la potencia (voltaje) puede ser baja. - Precaliente la hornalla para asar a la parrilla durante 5-7 minutos - Véase la Guía de Asado a la Parrilla, página 67.

Problema	Posibles Causas / Soluciones
Temperatura del horno demasiado elevada o demasiado baja.	• Debe ajustarse el sensor del horno. - Véase Ajustando la temperatura del horno en la sección opcional.
Rayones o desgaste sobre la superficie de la estufa.	• Las partículas gruesas, tales como la sal o la arena, entre la estufa y los utensilios pueden causar rayones. • Asegúrese de que la superficie de su estufa y la base de los utensilios estén limpias antes de usar. Los pequeños rayones no afectan la cocción y se harán menos visibles con el tiempo. • Se han utilizado materiales de limpieza no recomendados para su uso en estufas de vitrocerámica. Véase **Limpieza de la Estufa de Vidrio** en la sección de MANTENIMIENTO, páginas 81–82. • Se han utilizado recipientes de cocción con la base áspera. Use recipientes de cocción de base suave y plana.
Marcas de Metal.	• Rayones de utensilios de metal sobre la superficie de la estufa. No deslice utensilios de metal sobre la superficie de la estufa. Utilice una crema limpiadora para estufas de vitrocerámica para quitar estas marcas. • Véase **Limpieza de la Estufa de Vidrio** en la sección de MANTENIMIENTO, páginas 81-82.
Estrías o puntos marrones	• Los derramamientos por ebullición se cocinaron en la superficie. Utilice la espátula para quitar la suciedad. Véase **Limpieza de la Estufa de Vidrio** en la sección de MANTENIMIENTO, páginas 40-41.
Áreas de decoloración con brillo metálico.	• Depósitos minerales de agua y alimentos. Remueva utilizando una crema limpiadora para estufas de vitrocerámica. Utilice utensilios de cocción con bases limpias y secas.
El horno no realiza la auto-limpieza.	• La temperatura del horno es demasiado alta como para configurar la operación de auto-limpieza. - Permita que la cocina se enfríe y vuelva a configurar los controles. • Controles del horno configurados incorrectamente. - Véase la sección Uso del Horno Auto-limpiante. • No se puede activar un ciclo de Auto-Limpieza si la Función Bloqueo está activa.
Sonido crepitante o de explosiones.	• Este es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y Auto-Limpieza. - Esto es normal.
Ruido del ventilador.	• Un ventilador de convección puede apagarse y encenderse automáticamente. - Esto es normal.
El Ventilador de Convección se detiene.	• El Ventilador de Convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. - Esto es normal y se hace para permitir que el calor sea más parejo durante el ciclo. - No es una falla de la cocina y debe considerarse una operación normal.
Humo excesivo durante un ciclo de auto-limpieza.	• Suciedad Excesiva. - Presione el botón CLEAR OFF. Abra las ventanas para liberar el humo del ambiente. Espere hasta que se cancele el modo auto-limpieza. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar la limpieza.
Puerta del horno no abre luego de un ciclo de auto-limpieza.	• El horno está demasiado caliente. - Permita que la temperatura del horno descienda por debajo de la temperatura de bloqueo.
Puerta del horno no está limpia luego de un ciclo de auto-limpieza.	• Controles del horno configurados incorrectamente. - Véase la sección Auto-Limpieza, página 77. • El horno tenía demasiada suciedad. - Limpie los derrames grandes antes de iniciar el ciclo de limpieza. Los hornos con demasiada suciedad podrían requerir una nueva auto-limpieza o durante un tiempo más prolongado.
CLEAN y puerta parpadea en la pantalla.	• Se ha seleccionado el ciclo de auto-limpieza pero el horno no está cerrado. - Cierre la puerta del horno.

Problema	Posibles Causas / Soluciones
La función LOCKED (BLOQUEADO) está activada en la pantalla cuando usted desea cocinar.	• La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura en el interior del horno no ha descendido por debajo de la temperatura de desbloqueo. - Presione el botón CLEAR OFF. Permita que el horno se enfríe.
El venteo emite un olor a quemado o a aceite.	• Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo. - Para acelerar el proceso, configure un ciclo de auto-limpieza por un mínimo de 3 horas. Véase la sección Auto-Limpieza, página 77.
Los estantes del horno son difíciles de desplazar.	• Los brillantes estantes plateados fueron limpiados en un ciclo de auto-limpieza. - Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en un paño de papel y limpie los bordes de los estantes del horno con el paño de papel.
La puerta del horno se desbloqueará luego del ciclo de auto-limpieza.	• El interior del horno todavía está caliente. Deje pasar una hora aproximadamente para que el horno se enfríe luego de que finalice un ciclo de auto-limpieza. La puerta puede abrirse cuando no aparezca en la pantalla en indicador LOCK (BLOQUEO). • Los controles y la puerta podrían estar bloqueados. Véase página 78 para desbloquear.
La humedad se acumula en la ventana del horno o sale vapor por el venteo del horno.	• Esto es normal cuando se cocinan alimentos excesivamente húmedos. • Se utilizó humedad excesiva cuando se limpió la ventana.

GARANTÍA (EE. UU.)

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a discreción de LG, si se comprueba que los materiales o su confección presentaban defectos con el uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, vigente a partir de la fecha de compra del producto por parte del comprador original. Esta garantía es válida únicamente para el comprador original del producto y tendrá validez únicamente cuando se la use en los EE. UU.

PERÍODO DE GARANTÍA	COMO SÉ MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Un Año A partir de la fecha original de compra.	**Cualquier parte** del horno que falle debido a materiales o confección defectuosos. Durante esta **garantía completa durante un año,** LG además brindará, **sin cargo,** la mano de obra y servicio técnico en el domicilio para reemplazar la parte defectuosa.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO AUNQUE SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO DETERMINADO. CUANDO LA LEY NO EXIJA NINGUNA GARANTÍA EXPLÍCITA, LA DURACIÓN DE LA MISMA SE ENCUENTRA LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESA INDICADO ANTERIORMENTE. LG NO SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS EMERGENTES, INDIRECTOS O DIRECTOS, DE NINGÚN TIPO, INCLUYENDO LA PÉRDIDA DE INGRESOS O GANANCIAS, EN RELACIÓN AL PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN CUANTO A LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA O LA EXCLUSIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O EMERGENTES, POR LO TANTO, LAS LIMITACIONES ANTERIORES PODRÍAN NO APLICARSE.

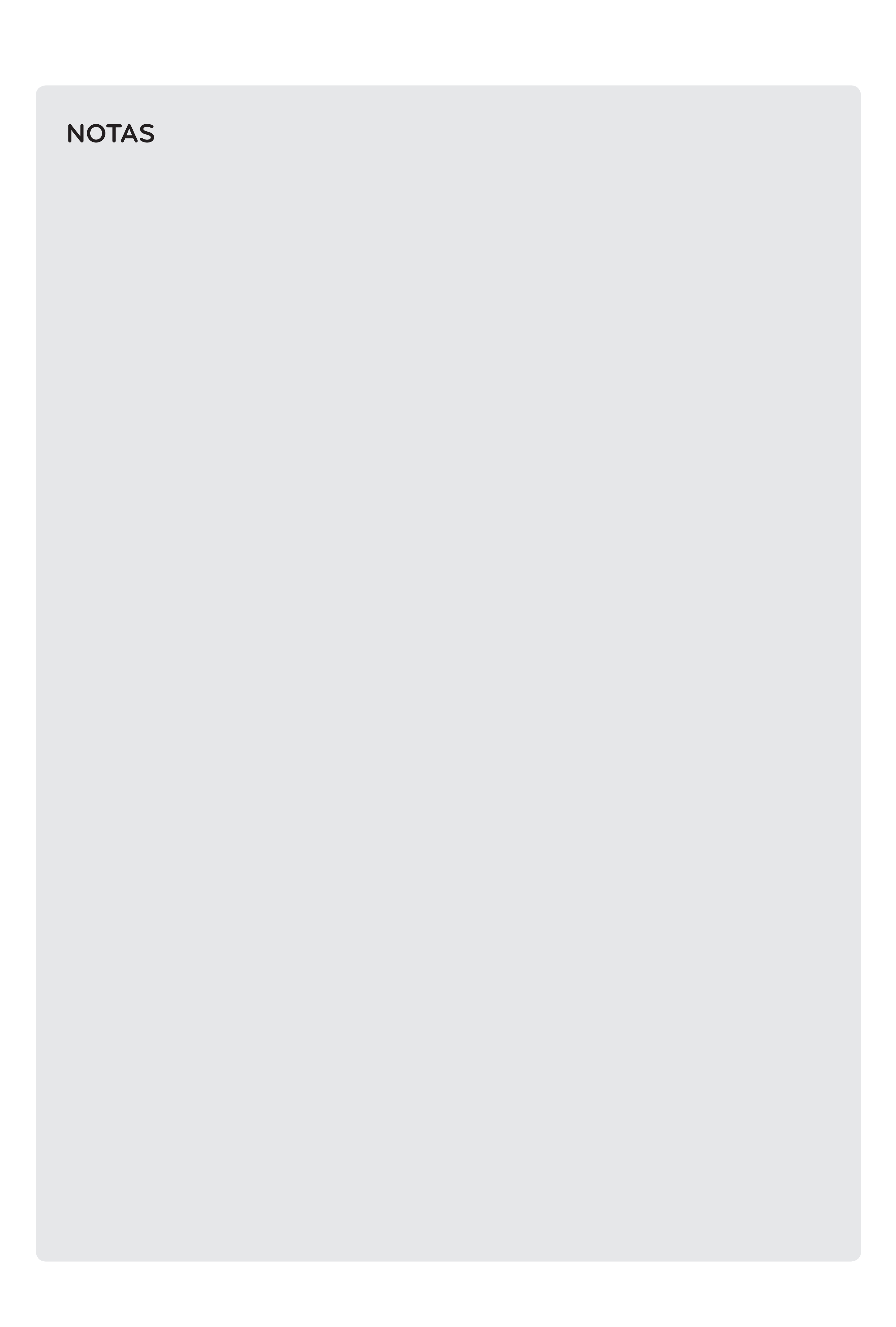
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO INCLUYE:

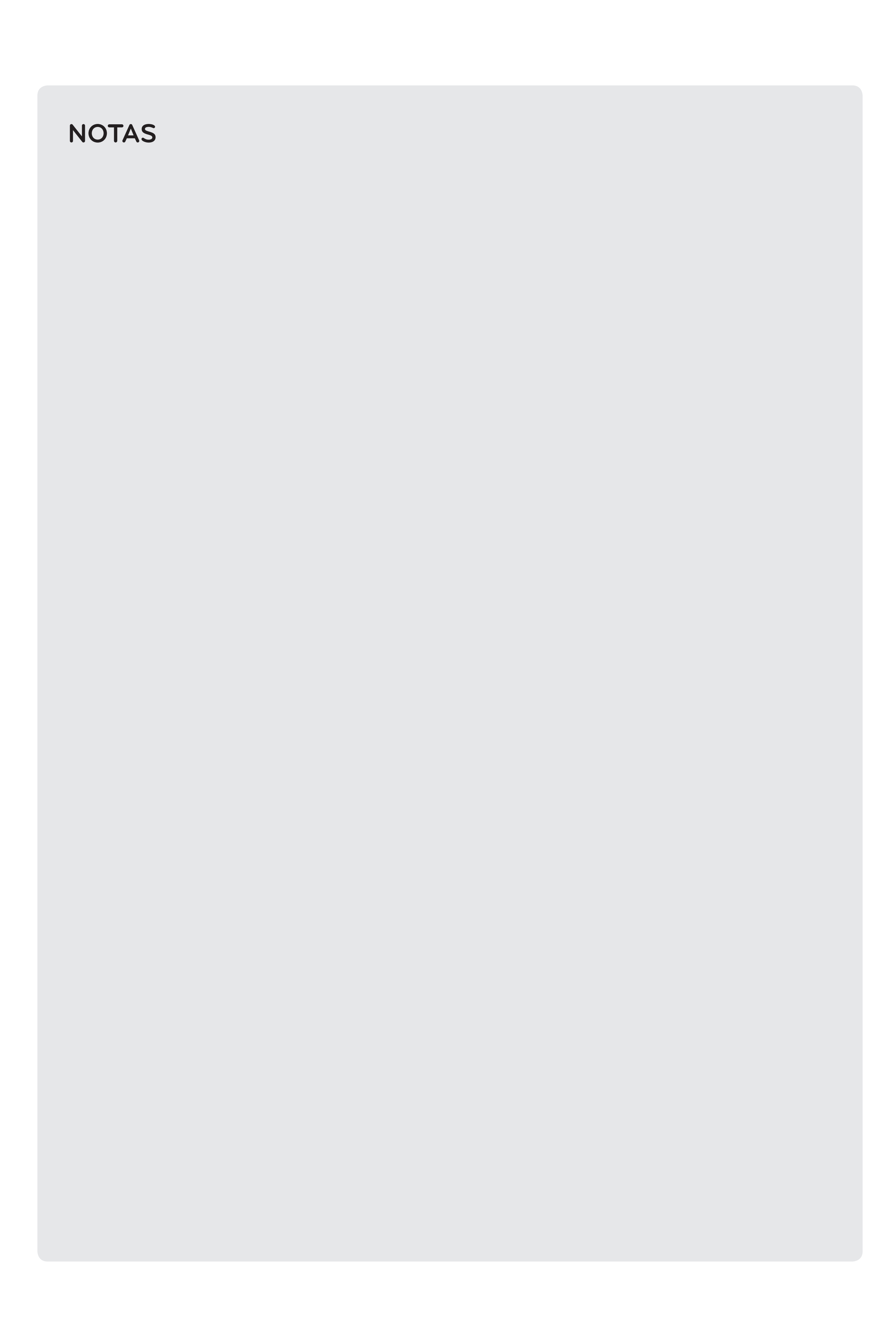
1. Llamadas al servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico, para enseñarle a usar su producto, para reemplazar los fusibles de la vivienda o corregir el cableado de la vivienda o para reemplazar bombillas de luz de fácil acceso para el usuario.
2. Las reparaciones cuando su electrodoméstico se use para otro fin diferente del uso normal para un hogar de una sola familia.
3. Recogida y entrega. Su electrodoméstico está diseñado para ser reparado en el hogar.
4. Daños causados por accidentes, modificaciones, uso indebido, abuso, incendios, inundaciones, instalación inadecuada, desastres naturales o el uso de productos no aprobados por LG Corporation.
5. Las reparaciones de partes o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas realizadas al electrodoméstico.
6. Reemplazo de partes o costo de mano de obra para unidades usadas fuera de los Estados Unidos.
7. Todos los costos de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Se extiende la presente garantía al comprador original para aquellos productos comprados para uso domiciliario dentro de los EE. UU. En Alaska, la garantía excluye los gastos de envío o las llamadas por parte del servicio técnico a su domicilio. Algunos estados no permiten exclusiones o limitaciones de los daños incidentales o emergentes, por lo tanto, esta exclusión o limitación podría no aplicarse. La presente garantía le otorga derechos legales específicos, es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar entre estados. Para conocer cuáles son sus derechos, consulte con su oficina de consumo estatal o local o con el Procurador General de su estado.

CENTRO DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

Para Demostrar la Cobertura de la Garantía	**Conserve su Comprobante de Venta para demostrar la fecha de compra.** Debe enviar una copia de su Comprobante de Venta en el momento en que se presta servicio técnico bajo la garantía.
Para Conocer el Centro de Servicios Técnicos Autorizado o Representante de Ventas más Cercano, o para Obtener Asistencia por Producto, Cliente o Servicio Técnico.	**Llame al 1-800-243-0000** (Atendido las 24 horas, los 365 días del año) y elija la opción correcta del menú; o visite nuestro sitio web en: http://us.lgservice.com.


NOTAS


NOTAS



LG Customer Information Center	
For inquires or comments, visit www.lg.com or call;	
1-800-243-0000	USA, Consumer User
1-888-865-3026	USA, Commercial User
1-888-542-2623	CANADA
Register your product Online!	
www.lg.com	